IL NOVO LIBRO DA BANCHETTI,

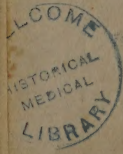
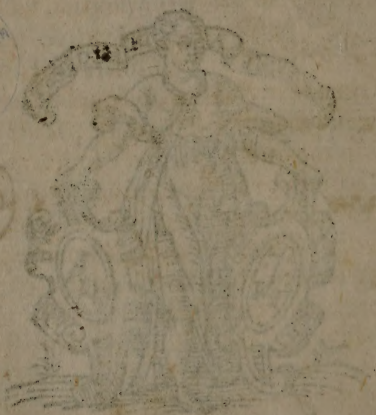
NEL QVAL S'INSEGNA IL MODO di apparecchiar Tauole, & ornar camere per ogni gran Prencipe.

Et far d'ogni sorte di viuanda secondo la diuersità de i tempi, così di carne, come di pesce.

Aggiuntoui di nuouo, il modo di saper tagliare ogni sorte di carne, & vccellami opera molto necessaria a Maestri di casa, a Scalchi, a credencieri, & a Cuochi.

Composto per M. Cristoforo da Messi sbugo & hora di nuouo corretto, & ristampato.

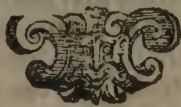
IN VENETIA, M.DC.XXVI.

Appresso Girardo, & Iseppo Imberti.

ALL'ILLVSTRISSIMO ET REVERENDISSIMO, SIGNORE,

IL SIG. DON HIPPOLITO da Este, Cardinal di Ferrara.

PVblicata che fù Illustriss. & Reuerendiss. Monsignore, la desiderata nouella di qlla honoratissima dignitade che già molti anni prima vi haueano prescritto i meriti grandi, il valor singolare, & le virtù infinite, che vi illustrano l'animo, talche egli rimane in dubbio, o se voi da lei, o se essa da voi riceua maggior splendore, senti subito infondersi in me quella grande, e smisurata allegrezza, che sentir dee vno fedele sincero, & affettionatissimo seruidore, come io vi sono. La onde ardendo tutto di desiderio di far similmente conoscere a gli altri inestimabile consolatione che mi giouaua nel core, deliberai di fare vna festa magnifica burlando sempre, col l'alludere a certi danari, liquali dall'altrui ingordigia rapiti mai non mi peruennero alle mani, & si come quei baiocchi (bontà di chi li raccolse) se ne andarono in fumo, così à punto il Banchetto che io faceuo era tutto om-

bra sogno, chimera, fittione, mettafora, & allegoria. Lequal cose descritte, & narrate con quel miglior ordine che io seppi, & che lor conueniua, all'honorato, & glorioso nome di V.S.R. hauendo destinato di dedicare, come per vn perpetuo testimonio della somma allegrezza mia; essendomi stato ciò fare prohibito da chi mi può comandare, differendo ad altro tempo la editioue (se pur ella mi sia mai concessa) non ho però uoluto mancare di consecrarle hora alcuni conuitti miei, abondanti di varie, & diuerse uiuande dalla diligenza, dalla industria: & dalla esperienza del mio basso, & rozzo ingegno ritratte, & composte, & in effetto fatte, a fin che V.S.R. da questo, ben picciolo, indicio, possa comprendere, quale è quanta sia la prontezza, & la efficaccia dall'amoreuolissima seruitù mia verso lei. Quantunque poi (come bisognerebbe) le forze non m'accompagnano. Alla cui buona gratia humilmente con ogni riuerenza mi raccomando.

ME-

MEMORIALE PER FARE VNO APPARECCHIO GENERALE.

Per la venuta d'ogni gran Principe, o per ogni andata, o Banchetti diuersi, per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza.

Atta prima la prouisione dello allogiamento in vna corte, ò palazzo, e non potendo in vno solo palazzo accomodarsi cercando altre cose piu propinque per supplimento di quello che nõ si può in vno solo, sì per le persone, come per caualli, posciahauuta lista della comitiua, fatta quella de i Banchetti. Discorrendo il cui descritto memoriale, potria al tutto proueder, & accommodarti secondo i tempi, e paesi, doue ti ritrouarai, come ti sarà mostrato a pieno.

Prima trouerai tapezzarie, lettiere, letti materazzi, pagliarizzi, cauezzali, con lenzuola, coperte, copertori piume, & guanciali forniti, trabacche, sparari, o capeletti, che ti piac cia chiamarli forniti pel luoco, il quale si deue apparare, & prosumare à tempo.

Ai pioncelli, chiodi, bulette, ouer brocche, martelli, scale per apparare, e picche per sorgere le tapezzarie quando s'appara, & per accendere torci posti in alto, & ammorzargli, cauedoni, palette, moglie tte, zampini, mantesetti, solfanetti, e schermagli.

Tauole, trespoli, panche, panchette, scarane, & cossini da sedere in camera, e doue si starà a uedere ballare, se si ballarà, & scanni da desto.

Mantili per le prime tauole, per credenze, bottiglierie, tinelli per imbandire, & da rispetto, saluiette, truccha bocca, touaglia da acqua a mani, & da uiuande, trucca coltelli, e strazzi.

Coltelli con le sue forzine per trinciare, & coltelli per le tauole, e cucchiari, e pironi.

Candellieri per la prima tauola d'argento, e per le al tre tauole, & camere, et credenze, bottigliere, & cucina, & officij di ottone, o di ottone, o di legno, candellieri appesi al palco, e da terra, & lumiere, & panadelli accadēdo. Poi lampade, lanternoni per attacare con le sue corde, & girelle, lucerne da solaro, Moccadori da lume. Vite da attaccare.

Bacini, & bronzini d'argento per le prime tauole, et altre per altre tauole.

Saliere d'argento per la prima tauola, & poi salini, per le altre.

Mazzoli di fiori secondo la stagione, & nella uernata fatti di seta, & oro, & d'argento da mettere uno per posta sopra le saluiette uolendone, stecchi per nettare i denti.

Pani da tauola intortogliato, boffetto, pinzoni, michini, maroncini panicelli, & bracciatelle di più sorte biscotelli con latte, & zuccaro, ò senza crescentine di butiro per le prime tauole, & poi pan da famiglia, casse, sarebbe cose.

Farina burattata bianca, & nera per la cucina, & altri

altri bisogni

Maluagia, romania, bastardo, greco di somma, greco Toscano, siruolo, trebbiano, amabile, racese, vernaccia, vin bianco, ò nero, o claretto grande, ò picciolo, dolce, ò non dolce, acerbo, ò racente, ò tondo, albana, & graspia, magnaguerra, latino romanesco, sanseuerino, raspato, corso, acquoso, o d'altra sorte, secondo il tempo, o loca doue tu ti trouerai. Et vino da famiglia, acqua, aceto, agresto, sabba, botte, barile, piriotti, tabbe, pirie leue.

Carne di manzo, vaccina, uitella di più sorte, porci, saluatici, e domestici, ceruo, daino, capriuolo, agnello, capretto, castrone, porchette, lepre, conigli, ghiri, pauoni, fagiani saluatici, & domestici, pernici, coturnici, francolini, tordi, starne, becchazze, nottulani, beccafichi, quaglie, porzane, tortorelle, paperi, grue, o tarabusi, aeroni, becarcelli, anadre saluatiche, & domestiche, arzauole, grosse, mezane, & picciole, girioli, peuere, felizette, et altri uccelli.

Capponi grassi, & carnosi, & similmente le galline, pollastri, o pollastre, colombi casalenghi, ò di colombare ò palombi, voua fresche, & non fresche.

Salami di porco inuestiti, o non inuestiti, salciccioni, zambudelli, mortadelle di fegato, mortadelle gialle, sanguinacci, bianchi, & rossi, tomaselle, salciccia rossa, & gialla, migliazzo.

Persciutti, sommate, coppe di bue in pezzi, salata, lingue di bue, gambetti, oche in sale, teste di porco insalate robba in dobba, & in casonada, e robba fredda.

Fegati di vitello, fegati di polli, & paperi, & di

 porto

porco, coratelle, & testeciole d'agnello, ò capretto; ceruella di porco: piedi di porco castrato, ò vitello, o bue.

Coglioncini, e creste di polli, latticino di uitello, peppeline di vitella, lombi di porco, o di due, panciette di porco per tortelletti, grasso, & midolla di bue, o vitello per pasteli, minestra, stadoncelli, & torte.

Lardo, carne salata; carne uerzellata, sugnia, & dileguado.

Pesci freschi: cioè sturione, ladano, copese, porcellette; trute, carpioni, sardoni, angi, chieppe, luci, tenche, raine, ò carpe, persichi, lamprede grande, & picciole, temuli, pescherie minute di fontane, gambari mutati, rane, lumache, galane, pesciolini piccioli, strigi, barbi, cauedoni, soette, scardoe, zangarinelli piccioli.

Varuoli, rombi, orate, dentali, barboni, triglia, lombrina, corbi, calamide passere, & passaretti, ceuali di più sorte; meggie, sgombri, sori, gôi, albari, fraolini, agoselle, sardelle, paganelle, menole, anguille di più sorte: Altra pescaria minuta da tratta di mare, seppie, calamari, & altri pesci secondo che ti trouerai, sfore, et oltramini, pesce cappone, tonelli. Altri pesci non sonò in molta consideratione in queste bande, come maccarelli, polpe, raze, pesce cane, & altri che sono cibi per galeotti.

Pesce salato, cioè salamone, tarantello, tone, tonina, schinale, enchioe, meglioramenti, scauezzadure, ceriole, buratelli, maggie, & altri ceuali salati, meggie, & bottolli, & anguille affumate, orate, ceuali, & altri pesci nell'aceto, sardelle, marulose, sgombori, renghe bian-

bianche, & affumate.

Cauiaro fresco, & sallato, botarghe, pesce de foglia, astesi, gambari, granceuole, grancipori, grancelle, molecche, schille gambarelli di mare, d'acqua dolce.

Ostreghe, cappe sante, spolette, peuerazze, cappe, calcinelli pantalene, arcelle.

Funghi freschi, salati, & spanzole.

Butiro, ricotta, ricotta di butiro, caui di latte, gioncate, panna di latte, mantiglia.

Formaggio duro, grasso tomino, pecorino, sardesco, marzolini, prouature, & rauogliuoli.

Oliue, persiche, fichi freschi, e secchi, poponi, scotie, vua fresca di varie sorte, & secha, vua passa, vua schiaua, cibibo damaschino, dattali, lazaruoli, peri, & pomi di più sorti, & carchioffoli, cardi, alberges, arbicocchi, moniache molegnane.

Cotogne pome granate, noci, garugli, nocciuole fresche, & secche susine fresche, & secche, marene fresche, & secche, ciregie di più sorte, frauole, nespili, carate, trasi, tartuffole. Frutte in aceto, trigoli.

Insalate di latuche, lattuca accapucciata, lattuca longa, indiuia cime di radicchi da cuocere, ramponzoli, crescione, drago, & altri miscugli, cappari, carobbe, sparaci, e cipolle, cocomeri, o citrioli, menta, fiori di boragine, di bugolosa, e di menta, e di rosmarmi, rape, cedri, ale, piedi, magoni di polli, polpe di pauoni, di faggiani, capponi pernici, & fasioletti, & pisello in bacelli, tutte per salate lequali ancor di carne fredda potransi fare.

Re-

Radici; rauanello: raffano, remolacci, aglio, porri, scalogne,

Petroselino serpilla, maggiorana, menta, ramerino, basilico salvia, lauro, & altre herbe odorate, & amare, pestinacche.

Rape, nauoni, cauoli, gretti, e bianchi, verzoti, capucci, brocculi, cauoli, rape, cauoli fiore, spinacci, berbuccie, zucche di più sorte.

Finocchi, finocchietti freschi, & in aceto.

Piselli fagioli, ceci bianchi, & rossi, bacelli, cisercbia frescha, secca, & parte infranta, & faua menata.

Limoni, melerancie, riso, farro, formento, grosso, & lente, maccheroni Napoletani, vermicelli, e sosameli.

Olio per insalate, cucina, e lampade, sale, e salina bianca.

SPETIARIE.

Doppieri bianchi, & rossi, & torchietti, & candelotti, & candele bianche rosse, & candele di seuo, & torci di corda da vento.

Marzapano integro, in pezzi, e pi foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignocato, pistacchea, fauonea, sosameli, pan papato di zuccaro, e di mele.

Azimi d'Hebrei, zoccherini di monache, berlingozzi, & frutte di zuccaro.

Cedro scorze di limoni, arancie, limoncelli, lattuca, cocomeri, zuccaro, pere limoncelli, nespole, & altre frutte in siroppo, coperte di zucchero.

Tra-

Trazea di cannella, di rancetti. Anime di melloni, pignuoli, pestacchi, mandorle, nocciuole, coriandri, & anesi, confetti bianchi, con muschio, e senza, & mandor lata.

Copette, toroni, calisoni, mostazzoli di zocchero.

Codognata, codogni in quarto, gelatia di codogni.

Marene in siroppo, & fresche, coperte di zuccaro, & brogne in siroppo, & codognata Genouese, & perata.

Acqua zuccherata, chiarea, e Hippocras.

Mostarda di più sorte, sapor d'vua, di codogne, et marene, corniali, & molte altre cose che dice lo ammaestramento delle viuande, zucchero grosso, fino, & zucchero candido intiero, & pesto.

Cannella, peuere, pepe longo gengeuero, garofani, noci moscate, macis, croco intiero, & pesta, specie fine apparate, & miste.

Mandole, vua passula pignuoli, pistacchi, nocciuole.

Farina d'amito, & il riso.

Acqua rosata, moscata, & non moscata.

Acqua nanfa, & altre acque odorifere per le mano.

Mele.

Grana paradisi.

Profumo detto altre uolte a principio.

Per mettere la specciaria tutta insieme.

Dateri, e cibibo altra uolta detto, & hora repetito.

Stopino.

Carta di strazze.

MASSARITIE DI CVCINA.

Caldaia di capi di latte.

Zanzola, da latte mele.

Pelle di capretto ſcorticato à folleſelli, per fare la mantiglia.

Cazza de gellatiua, ſchrizzotto per li vermicelli di butiro, ingegno per li maccheroni.

Catino da mangiare bianco, o riſo Turcheſco, & altro la ſua palletta di legno.

Catinelle piccioli per i capi di latte.

Catini, & cattinelle per impaſtar viuande.

Maſtelli, maſtellette, & ſecchie per cucina. & per altroue.

Caldai grandi. Pentolini, ſtagnatelli con li coperchi, fiamme, coperte, & colatori.

Cazza per frigere i roſami di paſta.

Padelle grandi, mezzani, & picciole.

Teſti di rame, o di pietre, oltre vn forno.

Trepiedi, catene da fuoco.

Meſcola da ſapore.

Spediere, & ſpedi d'arroſto ſottili, et groſſi, et ghiotte

Mortaio, macinelle, & piſtelli.

Gratelle grandi, & picciole.

Badili.

Meſcole forate, & da meneſtrare grandi, et picciole.

Tauola di paſta, & laſignadori.

Coltelli, gratuggie, ſperonele, & buſſoli, & ferri per la paſta Todeſca.

Aſſe,

Aße, e palette per far cauiaro, se sarà tempo.

Azza d'Arrosto, & per cucire, refe, & aghi.

Sedacci, o stamegna, o criuelli.

Granate, & granatelli, acqua, bone legne sopra tutto.

Tauola per la prima tauola, credenza, bottiglierie, tinelli, cucina, per lauorare, & per imbandire, & alli officij, & da rispetto, tutte fornite di trespoli panche, & panchette, o scaranne, e carpette per le prime tauole. Quelli di cucina: senza panche, eccetto pe'l bisogno de cuochi,

Tribunale per le donne, & pifferi, se si ballerà.

Fiaschi d'argento, stagno, pietra, o vetro coppe: e bicchieri, dal piede, e bicchieri communi, e mastellette di vetro, coperchi di coppe, perretti per i Nobili.

Guastade boccaline, peretti di cristallo, orinali, cantari, & secchieli, boccali grandi, & piccioli.

Piattelletti per insalate, & sputi, piadenelle grandi, mezzane, & picciole.

Piatelli grandi per arrosto grosso, & ostreghe; scudelle; & scudellini, e tondi.

Taglieri da immembrare in tinelli.

Ceste lũghe dal manico; con cui si possa andare leuando le robbe di tauola.

Sparture per ridurui le robbe che se leuaranno di tauola.

Corda da pozzo: o per altri bisogni, stoppa, per stoppare fiaschi, & altri bisogni.

Arme dipinte, festoni, tremola, fronde, se sarà per nozze.

Similmente mazze depinte per li soprastanti.

S'è

S'è tempo da maschere, sarà buono mettere in ordine vno camerino con qualche habito da maschere, & ordinare vno che n'habbia cura.

OFFICIALI.

Vno Siniscalco generale, cō due che supplischano à quello che egli solo non può, vno de quali faccia imbandire, & l'altro faccia mettere in tauola, et leuare secondo che li dirà, con Spenditori.

Vno con la lista che vada sopraucedendo alle Credenze a far metter sapori, e paste, e robbe fredde, limoni, melaranci, sapori, oliue, vue, & altre cose secondo che seranno notate su la lista del Banchetto.

Vno Siniscalco alle donne fuori della prima tauola, & credenziere, imbanditore con due che l'aiutino.

Vno Siniscalco al tinello col credenziere, imbanditore, panatiero, canettiero, & aiutanti.

Credenzieri, & bottiglieri alle prime tauole, con famiglie che vadano sù, & giù a portar vini, & acque, & piatteli vuoti, & altre cose.

Vno con due ò tre huomini che faccia porre, & leuare le Tauole, inacquare, & spazzare il luoco, & profumarlo.

Due che raccogliano tutte le robbe in vna dispensa, & tengano conto a cui dispensano.

Due che habbino cura di far leuar piatti, et portargli alla cucina, ò credenza doue ordinerà il Siniscalco generale ò suoi supplimenti.

Portatori da piattelli che vadano alla cucina.

Per-

Persone che restino à dar bere, e non si partino quando gli altri vanno alla cucina.

Persone che raccogliano le robbe che si leuaranno di tauola, che si siano amoreuoli al patrone, & habbian più cura dell'honore del patrone, che dell'util proprio.

Uno con compagni c'habbia cura della porta.

Caneuaro, con un garzone, che sta sempre in canena.

Vno officiale che habbia un garzone da rispetto per cosa che sopra giongesse.

Che li piffari mangino quando il Duca mangia, o la prima tauola, non vi essendo il Duca, o altro Principe.

Vna persona de conto, ò più, che vada alla porta, & ricena Nobili, & massime le Donne che veranno alla festa, & regazzi con torci accesi se sarà di notte. Due soprastanti dalla cucina alla tauola, che vadano soprauedendo, se le robbe vanno in tauola.

Vno sopracuoco con robbe in cucina.

Cuochi, & aiutanti, & guattari, & facchini per legne & acqua.

Persone per apparare il luoco.

ANDATE IN VILLA, ò altroue.

Caualcature, Cuochi, Muli, Carette, Naui.
Fornaro, Massarie sue.
Beccaro, e sue massaritie.
Cucina fornita.
Credenza fornita.
Tinelli forniti.

Guar-

Guardarobba fornita con tutti i suoi. El suo superiore con aiutanti di camera, sarto, barbiero, trombeta, facchini, & altri.

Cancelleria con i consiglieri, secretarij, cancellieri, cavallieri.

Tauole, e scanni snodati da campagna, e forniti di ramo.

Musica.

Modo de falconeria, e sparauieri secondo il tempo.

Pani diuersi, tele, ret e, e leopardi, e modo d'andare al la struzza, à can da rete, e vccellare, a parede, o a ragna, e ciuetta col vischio.

Carte, e dadi, tauollieri, e scacbieri, tauole con le cugo le, & ossa con la sua borella.

Balloni con i bracciolletti, palle da vento con gli scãni, e scrizzotto da sgonfiarle, pallette picciole con le racchette.

Balestre, balottare, zarabottane, e schioppi.

Pallo di ferro per tirare, & arme diuerse da giuoco.

Modi di pescare a diuersi modi.

Strame, e biaua con tutte le masseritie opportune, e necessarie per la stalla. Et a cui serà necessario a fare alcuna prouisione, Li serà bisogno di carta, calamaro, inchiostro, penne, o calamo, forbicine, temperarino, cera, e polue.

CON-

CONVITI DIVERSI.

Ena di pesce, laquale fece fare per me à Belfiore, l'Illustrissimo Signor Don Hippolito Estense, Arciuescouo all'hora di Milano, al presente Reuerendissimo Cardinale di Ferrara, all'Illustrissimo Signor Don Hercole suo fra tello, in quel tempo Duca di Sciatres, hora Duca di Ferrara. Et all'Iustrissß. Signora Madãma Renea sua mogliera. & all'Illustrissimo Signor Dõ Frãcesco Estense, et altri Signori, e Gentil'huomini, e gentildonne, iquali tutti arriuauano al numero de 54. nella prima tauola, e fu questo di Sabbato, alli 20. di Maggio, il giorno di S. Bernardino del 1529. Et perche la cosa s'intenda più intieramente, dico, che prima si corse all'anello il giorno sino ad hore 21. per molti honorati Caualieri brazza vinticinque di uelluto morello crimisino; ilche fatto entratti tutti i più nobili nel palagio mentre nel salotto pel giardino si recitò una farsa, & si fece una diuina Musica di diuerse uoci, & uarij stromenti. S'apparecchiò in esso giardino una tauola con tre mantili l'uno sopra l'altro, con saluiette à più modi, & con diuerse foggie di piegature diuinamẽte fatte. Laqual tauola fu di diuersi fiori, & arme marauigliosamente adornata, con suoi salini, e coltelli. Sopra dellaquale era una bellissima frascata cõ festoni, & uarie arme artifitiosamente fabricata, dopoi li furno poste le sotto scritte robbe di sopra, per l'ordine che io le raccontarò.

Pane uno intorto di latte, e zucchero, & un biscotello

per persona.
Di marzapani biscottati pezzi numero 60. e pignoccati numero 60. in piatelletti 15
Caui di latte 54. in piatelletti 54
Insalata d'herba, e cedri fatta in uarie arme, e lettere. in piatelletti 54
D'insalata di spargi. piatelletti 54
D'insalata d'anchioe. piatelletti 54
Fiadoncelli di cibibo, e pignuoli, 140 in piatelletti 15
Di pastelli pieni di polpette di sturioni. piatti 25
Di tarentello allesso freddo con prasemoli sopra. piatti 15
Barboni accarpionati 120. in piatti 15

Figure di zucchero numero 15. di grandezza di tre palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque di Bacco, & cinque di Cupido, dorate tutte in parte, e dipinte molto artificiosamente. Dalla man destra della tauola sotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze, e bottigliere con vini preciosissimi di varie sorti, e con tutte le cose necessarie alla credenza.

A man sinistra del Giardino era vna bellissima, & gran frascata ornata di diuerse arme, & festoni medesimamente, come quella, che era sopra la tauola, sotto laquale stettero Musici continuamente a sonare, & a cantar, fino a tanto che durò la cena, come a pieno ci dirà di viuanda in viuanda seguitando gli ordini di quelle. Erano adunque hore 22 quando si partirono del salotto essendo già finita la farsa, & mentre veniuano alla tauola, e li andauano inanti quattro Musici vestiti tutti ad

vna

vna liurea, tra i quali vno sonaua vna cetra, l'altro vn leuto, il terzo vn'arpa, & il quarto vn flauto; sonando però tutti insieme balli alla gagliarda, con quattro fanciulli, e quattro giouanette che veniuano danzando, e li compagnauano alla mensa doue data subito l'acqua odorifera alle mani si mangiarono le insalate, danzando tuttauia quei giouani, e quelle giouanette, e poscia giunse la prima viuanda laquale staua: in questa guisa.

Furono con mirabil ordine portati pastelli 15. grandi di trutta. in piatti 15

Voua dure cento spaccate per mezo piene, con sapore Francese sopra. in piatti 15

Di latte di sturione, milze di luzzo, & altre richieste di pesci fritte con arancie cannella, e zucchero sopra. piatti 15

Di sturione allesso, cõ agliata sopra, sapore incarnato che rappresentaua la impresa di sua Reuerendissima Signoria. piatti 15

Orate 60 fritte. in piatti 15

Di minestra bianco d'amitto, detta diamante. piatti 15

Pizze sfogliate catelane 15. in piatti 15

Di pesci piccioli di Pò fritti. piatti 15

E subito che fu posta in tauola questa viuanda fu fatta con somma harmonia, e sommo piacere de gli ascoltanti vna musica di tre tromboni, e tre cornetti, i quali pareuano veramente all'hora venuti dal sommo choro, e continuarono fino a tanto che fu portata la seconda uiuanda nell'ordine della quale furono portate.

Sfogliatelle di pignuoli sgrostate con formaggio grasso, numero 15. in piatti 15

Di lucci alessi con sapor bianco, e fiori di boragine sopra. piatti 15
Di suppa dorata. piatti 15
Rombi 25. accarpionati con limoni tagliati sopra. in piatti 15
Di miglioramenti arrosto con zucchero, e cãnella sopra. in piatti 15
Di lampredine fritte. in piatti 15
Di tenche riuersciẽ riuestite alla Francese, coperte con sapore di sabba. in piatti 15
Et in tanto che questa viuanda era in tauola, fu sonata vna dolzaina, vno trombone, & vno flauto alla Alemana, nella terza viuanda furono di pastelletti di bianco mangiare fatto di lucci fritti, numero 60. in piatti 15
Fiordeligi alla Francese grandi num. 15. in piatti 15
Di suppe cibibo in maluasia con zucchero, e cannella sopra. piatti 15
Di pallamida in potacchio pezzi 30. in piatti 15
Lucci 15. grossi nello spiedo con il sapore della ghiotta, & aceto sopra. in piatti 15
Di sardelle di mare fritti con arancie sopra. piatti 15
Gambari di mare grossi 400. in piatti 15
Di sturione tagliato minutamente in padella fritto ĩ butiro col sapore Anglese. piatti 15
Laquale viuanda posta in tauola, cominciarono medesiamamente i Musici eccellenti con somma marouiglia d'ogn'vno a sonare insieme questi stromenti, cioè vn'arpa, vn flauto, & vn grauacembalo, & sonarono etiandio insino a tanto che fu portata la quarta viuan-

da,

da, nellaquale erano di leuatelli 120. in numero. piatti 15
Di lucci in vino alla Fiamengha, con cedro tagliato minutamente. piatti 15
Di risi alla Ciciliana. piatti 15
Chieppe cotte su la gratella col suo sapore, e prasomeli. numero 15. in piatti 15
Di viuanda gialla di nizzole alla Napoletana laquale communemente si chiama villanata. piatti 15
Granceuole 60. in tiella piene sotto State. in piatti 15
Di sturione allesso coperto di salsa. piatti 15
Di pasta Tedesca rotonda in fritelline. piatti 15
Lequali cose tutte poste etiandio ordinatamente in tauola si fece vna musica, nellaquale si sonarono vna dolzaina, vn violone, due cornamuse, & vna cetra, & seguitò il suono, sino che si portò la quinta viuanda laquale staua in questa maniera. Erano nello ordine di quella. Tortelle alla Lombarda numero 15 in piatti 15
Di varuoli alla Tedesca con cipolle. piatti 15
Di lucci grandi fritti numero 15. coperti di brognata con anesi confetti sopra piatti 15
Di lente in sapore. piatti 15
Di capirotta morela di lucci. piatti 15
Pastelli di anguille numero 15 in piatti 15
Di sturione fette numero 45. in gratella col suo sapore & prasomeli. in piatti 15
Di streggi fritti. piatti 15
E questa viuãda passò con intratenimento di buffoni vlla Bergamasca, & alla Vinitiana, ch'andarono a buffonegiando intorno alla tauola sino a tanto che si portò

la festa viuanda, in cui erano.

Carpioni 60 fritti cõ salsa bastarda sopra. in piatti 15

Di pance di lucci grandi cotti su la gratella, con aceto pe pe, e prasomeli. piatti 15

Fiadoncelli 60. grandi pieni d'vua passa, torli d'uoua, zucchero, e cannella. in piatti 15

Tomaselle di lucci 60 fritte. in piatti 15

Frittate verdi 15. con pignuoli, & vua passa dentro. in piatti 15

Di funghe fritte el suo sapore. piatti 15

Di ruuia in minestra con marzolini tagliati in pezzi den tro. piatti 15

Di offelle alla Milanese. piatti 15

E cosi portata questa viuanda cominciarono a cantare i cantori dell'Illustrissimo Signor Duca, cioè M. Giouan Michele, M. Grauio, M. Giannes del Falcone, e suoi compagni, e cantarono sempre, insino che gionse la settima viuanda tale.

Erano in essa di reine grosse in morelli in bruodo nero, con mandole tagliate sopra. piatti 15

Lucci in dobba fritti numero 15. in piatti 15

Agonni fritti 60. con zucchero, e cannella sopra. piattti 15

Suppe 15. d'vua passa. in pitati 15

Di barboni accarpionati caldi. in piatti 15

Frittate 10. con cauiaro fresco. in piatti 15

Di varie arme di paste alla Tedesca piene di pastume di marzapane fritte. piatti 15

Tortelle 15. picciole di ruuia. in piatti 15

Laqual pasta in tauola venne fuori della frascata il Tam-

Tamburino della Illustrissima Madamma danzanda cõ quattro giouani, & quattro damigelle cõ tanta vaghezza, che fu marauiglia a ciascheduno, e cosi andarono ballando la communa, la Bassa di Spagna, la Reorgarsa, & il brando sempre da torno la mensa, quando sopragiunse la ottaua viuanda, e furono partati.

Pastelli quindeci pieni di Crema Francesi grandi. in piatti 15

Di botiro sfilato, lauato con zucchero, & acqua rosa. in piatti 15

Carchiofoli numero 60 cotti in piatti 15

D'oliue. in piatti 15

Di guanti piatti 15

Di pome guaste. piatti 15

Capp. 60 di S. Giacomo fatte di pasta reale, piene di mericonda fritte. piatti 15

Pastelli 15. di ostreghe. in piatti 15

E subito che fu posta in tauola questa viuanda cominciarono Musici a sonare questi stromenti, cioè tre flauti. tre cornamuse, & vno violone, e sonarono sino che si portò l'altra, & mentre che si sonaua, due faceuano le bagatelle.

Fu adunque la nona viuanda a questo modo, erano ostreghe mille. in piatti 54

Arancie, e peuere in tondi 54

Ilche fatto cominciarono sonare i piffari, & quiui pẽsò ogn'uno che fosse finita la cena si leuò solo il primo mãtile con tutte quelle cose che erano sopra esso, e poi si ritornarano le saluiete bianche i coltelli, i salini & vna brazzatella, & vno pizonzino pur di zuccaro, e latte per cia

ſcheduno, & dapoi ſi poſero le ſottoſcritte robbe in tauo la, cioè.

Quindeci figure che furono otto mori ignudi, e ſette femine ignude pur more di paſta di ſaſomeli, con ghirlã de di lauro in teſta dorate in parte, e concie cõ certe verdure, e diuerſi fiori, che copriuano le parti che naturalmente ſi naſcondono. Poſcia la decima viuanda fu tale.

Di ſauonea preſe 75 in piatti 15
D'inſalata d'herbe diuerſe, e fiori. piatelletti 54
Di cauiaro freſco. in piatti 15
D'inſalata di ruuia in tegole ſoffritta. piatelletti 54
Di bottarghe trinciate. piatti. 15
Di mantighilia. piatti 15
D'inſalate di code di gambari, e cedri. piatelletti 15
Di varolo in ſale. piatti 15

E quiui mentre ſi poſero le inſalate in tauola, ſonò M. Afranio il ſuo fagotto, poſcia fu portata l'undecima uiuanda nellaquale erano.

Code di trutta grandi fritte 15 in piatti 15
Di geneſtrata magra. piatti 15
Di ſturione in pezzi in pignatta alla Alemana in vernazza, ſucco di arancie. piatti 15
Ritortoli 60. alla Fiorẽtina d'un uouo pieni d'vua paſſa pignuoli, e zucchero, e cannella ſopra. in piatti 15
Di potacchio di ſeppe alla Venetiana. piatti 15
D'voua alla Franceſe. piatti 15
Paſſarotti 60. fritti con arancie. in piatti 15
Stellette 250 in piatti 15

Et a queſta viuanda vſcì della fraſcata una damigella ricchiſsimamente ueſtita che ſonò, e cãtò nel lauto un

Ma-

Madrigal diuinamente, e questo continuò con piacere d'ogn'vno sino à tanto che venne la duodecima viuanda, nel cui ordine erano.

Manteghate 15 in piatti 15
Gambari pieni 400 in piatti 15
Di sardelle di mare fritte. piatti 15
Di passere in potacchio alla Francese con limoni tagliati sopra. piatti 15
Di suppe di cirieggie con fette di pan sotto alla Francese. e zuccaro, e cannella sopra. piatti 15
Di tortelle alla Lombarda. piatti 15
Chieppe 15. in bruodo giallo. piatti 15
Di suppe di calzinelli. piatti 15

Allaqual viuanda per intertenimẽto vi furono cinque, che cantarono certe canzone alla Pauana in villanesco che fu marauigliosa cosa ad vdire, dapoi lequali venne la terza decima viuanda cotale, erano.

Di pastelli 15. di carbe alla Francese. piatti 15
Di fiadoni 60. piccioli, cioè 30. frumento passato, e 30. d'voua, e formaggio in pasta reale. piatti 15
Guoi fritti 60. coperti di sapore giallo. in piatti 15
Di pescaria di fontane, & gambari mutati fritti. piatti. 15
Di spinagi in sapore, con fette di pan sotto. piatti. 15
Di miglioramenti in potacchio. piatti 15
Di cassatelle. piatti 15
Di gallane soffritte col suo sapore. piatti 15

Laqual viuanda mentre si pose in tauola, cominciarono a sonare cinque uioloni, e sonarono fin che fu portato la quartadecima viuanda, nella quale erano.

Di

Di ritortoli 15. grandi alla Milanese pieni. piatti 15
Di calamari, & altre piscarie minute fritti. piatti 15
D'vngaresca per minestre. piatti 15
Zangarinelli 60 fritti coperti di agresto cotto. in piatti 15
Di tortolletti di spinagi friti. piatti 15
Persichi 60 su la gratella. in piatti 15
Di gambari in sauore alla Francese. piatti 15
Di maccheroni alla Napolitana cō zucchero, e cānella sopra, & formaggio duro, cotti nel latte. piatti 15

Et à questa viuanda sonarono i piffari vna morescha al lume di torze a certi Contadini che fingean con le lor falci segare l'herbe nel giardino sino che vēne la quinta decima uiuanda in cui furono portate.

Tortelle 15. di risi alti, e con cannella confetta sopra, in piatti 15
Di molecche fritte con arancie, zucchero, e cannella sopra. piatti 15
Fritate 15. alte con vua passa, pignuoli, succo di arācie, zucchero, e cannella fra l'una spoglia, e l'altra di quattro spoglie. in piatti 15
Grancipori 300. in piatti 15
D'arbori, & fraulini, & altri pesci di mare fritti. piatti. 15
Sgombri, & sori 15. su la gratella con cipolle, & prasomeli fritti sopra, & gengeuero, & poco aceto. in piatti 15
El farro, col latte, e zuccaro, in piatti 15
Di teste di luci i allesse, cō le fauci dorate, in gelatia bianca vna per piattello. piatti 15

Doppo

Doppò laqual uiuanda uenne fuori vno della frascata cō vna lira cantando al modo d'Orfeo diuinamente, e poi seguitò la sestadecima uiuanda in cui furono portati.

Pastelli 15. di marenne grandi. in piatti 15

Tartarette 15. alla Italiana. in piatti 15

Pastelli 15. di datteri grandi. in piatti 15

Di gelatia chiara alla Francese. piatti 15

Ostreghe 500 fritte con limoni tagliati sopra.
in piatti 15

Di pastelli di faua fresca, con torli d'oua, e formaggio fresco tagliato minuto, e crespina. piatti 15

Di cascosse in guisa di braciatelline piene. piatti 15

Di brogne in sapore. piatti 15

Et a questa uiuanda cantorono quattro putti Francesi canzoni di gorga sopra modo belle, e poscia fu portata la decima settima uiuanda in cui erano.

Di faua fresca. piatti 15

Di formaggio Piacentino, e marciolini. piatti 15

Di ciregie. piatti 15

Carchiofole crude 60 in piatti 15

Di castagne nelle rose. piatti 15

Gionchate 15. in herba grandi con anesi confetti.
in piatti. 15

Di latte mele. piatti 15

Di zaldoni. piatti 15

E quiui si leuò un mantile, & ogni altra cosa che era in tauola, e poi si diede acqua odorifera alle mani, e fece portar le confettioni, lequali furono tale.

Di cedro, e scorcie di arancie, e limoni condite libre 15.
in piatelletti 15

Di

Di zuccaro latuca, cocumeri, mandorle, & altre simili frutte condite libre 15. in piatelletti 15
Di codogne in quarto, mastellette 60. in piatelletti 15
Di gelatia mastellette 60. in piatelletti 15
Di copette 15. in pezzi. piatti 15
Di torroni 15. in pezzi. piatti 15
Di tragea di cannella, e pignoli, & pistacchi, & sementi de melloni, & anesi confetti bianchi insieme. piatelletti, 15
Stecchi profumati 100. con saluiete bianche, e coltelli. in piatelletti 15

Lequali cose mentre si mangiarono fece una musica M. Alfonso dalla Viuola, nellaquale erano sei uoci, sei uiole, una lira, un lauto, una cittara, un trõbone, un flauto grosso, un flauto mezano, un flauto alla Alemana, una sordina, e due stromenti da penna, un grande, & un picciolo, laqual musica fu tanto bene concertata che ad ogni uno pareua essere di quiui alle superne parti passato.

Doppò cena sua Signoria Reuerẽdissima fece portare una nauicella d'argento carica di colanine; manigli, abigliamenti d'orecchie anelletti guãti profumati, bussoli di compositione, et altre gentilezze, lequali cose tutte appresentò a i Commensali, & a cui vna cosa, e cui vn'altra. Et in questo tempo sonarono le cinque hore di notte, lequali sonate, si diede nelle piffare, & uscirono della frascata uintiquatro uestiti ad una liurea con un gran torchio biãco in mano ciascheduno di loro acceso da ogni capo, e fecero una bellissima moresca, la quale finita ogn'uno se n'andò a casa sua.

Cena

CEna di carne, e pesce, che fece lo Illustrissimo Signor Don Hercole da Este allhora Duca di Sciatres, all'Illustrißimo, & Eccellentißimo Signor Duca di Ferrara suo padre, & all'Illustrißima Madamma Marchesa di Mantoua, & alla Illustrissima Madamma Renea sua megliera, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano; & allo Illustrissimo Signor Don Francesco, & ad vno Ambasciadore del Re Christianissimo, & a due Ambascitori del Reuerendissimo Senato Venetiano, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne, cosi Ferrarese come d'altro luoco, i quali tutti furono al numero di 104. nella prima tauola, Eccetuando lo Illustrissimo, & Eccellentissimo Duca di Ferrara, la Illustrissima Duchessa di Sciatres, et la Illustrissima Marchesa di Mantoua, i quali tre mangiarono insieme dagli altri separati. Et fu questo di Dominica alli 24. di Gennaro 1529.

Primiramente era adornata la sala grande di corte con le coltrine grandi di ricamo, & d'altre sorte magnificamente, doue innanzi la cena si rappresentò vna comedia di M. Lodouico Ariosto, chiamata la Cassaria, la quale finita, ogn'vno se ne andò fuori della sala, & i più nobili si ridussero nella camera del cauallo, & nella Stuffa. Doue s'intertennero con Musiche, & diuersi ragionamenti tanto che si apparecchiò la tauola in sala, la quale fu di brazza 55. di longhezza, sopra laquale da poi furono posti tre mantili l'uno sopra l'altro, & per non la impedire di candellieri d'argiento, si accommodarono molti dopieri di cera bianca intorno ad eßa attaccati con filo di ferro al solaro, iquali giunsero al numero

mero di 48 di libre 4. l'uno. Poi se gli posero sopra saline 25. d'argēto, e saluiette 104. cō i coltelli, lequali saluiette furono piegate a uarie foggie. Dapoi un pane boffetto di zucchero, e latte, & una brazzatella, & una pesa di pestacchia dorata, & una di sauonea per saluiette cō alcuni fiori d'oro, e di setā per cadauna di varij colori profumati, & alla man destra erano apparecchiate tre tauole grandi per credentieri con le cose opportune, e necessarie al loro bisogno. E dalla sinistra mano due tauole grandi per i buttiglieri con diuerse sorti di vini pretiosissimi. Dapoi si portarono sopra la tauola figure grandi di zucchero 25. lequali significauano le forze d'Hercole, quando vinse il leone, la cui grandezza era più di due palmi, e mezo per ciascheduno, dorate, e dipinte colle carnagioni che pareuano viue. E stettero in tauola fino a tanto che si leuò il primo mantile. Poi furono poste in tauola le sottoscritte cose, cioè.

D'insalata in pastello di cappari, tartuffole, & una passa, pastelletti 104. in piatelletti 104

D'insalata d'indiuia, cime di radicchi ramponzoli, e cedri. piatelletti 104

D'insalata d'anchioe. piatelletti 104

Di rauanelli 25. grossi lauorati d'intaglio con diuerse figure, & animali con rauanelli piccioli. 104 in piatelletti 25

Pastelletti di caui di latte, num. 104 piatelletti 104

Di fette di persuto, di lingue di manzo salate, e di sommate fritte con zucchero, e canella sopra. piatti 25

Pastelli 25. di polpette di cingiali. in piatti 25

Di mortadelle grosse, fegato fresco in pastelli. 25.

piatti

piatti 25.
Di maroache, cioè, meggie affumate grosse, scorza. e numero 50. in pastelli 25. con sapore dolce. piatti 25
Di miglioramenti salati 15. in morelli 104. piatti 25
D'orate accarpionate 104. con foglie di lauro sopra parte dorate. piatti 25

Lequali cose così poste in tauola a suono di trõbe, venne ogn'uno in sala, e si diede acqua odorifera alle mani, e tutti si posero a tauola, doue per buona pezza con somma letitia si intertenero colle sopradette cose. Poi venne la prima viuanda nellaquale erano.

Di polpe di capponi inuolte in biãco mangiare fritte con zucchero fino sopra. piatti 25
Quaglie 104. tomaselle 104 figati di capponi inuolti nelle reti Arrosto 101. accompagnati. in piatti 25
Fagiani numero 25. arrostii, con arancie spaccate 100 in piatti 25
Di carabatia di cipolle. piatti 25
Sfogliatele di pignuoli 25. in piatti 25
Tortelle brusche 25. di milze di varoli, e trutte, e lucci, & altre richieste di pesci, colle reticelle sopra. in piatti 25
Code di trutte fritte 25. accarpionate con limoni tagliati sopra. piatti 25
Barboni 200. fritti. in piatti 25
D'anguille inuolte in pasta reale pezzi 125. ĩ piatti 25
Di dentali pezzi 50. in brodetto. in piatti 25

E à questa prima viuanda si fece vna Musica di M. Alfonso dalla viuola nellaquale cantò Madõna Dalida in quattro altre voci accompagnata, M. Alfonso Sãto con

con cinque campagni, & li erano cinque viuole di arco, vno grauacembalo da due registri, vno lauto, & vno flauto grosso, & vn mezzano. Dopoi venne la seconda viuanda cui furono.

Frãcolini 50. coturnini 50. arrosto, polpetoni pieni 104. accompagnati. in piatti 25

Ceruellati bianchi 25. in padella, latticini di vitello 104 fritti, con zuccaro e canella sopra. in piatti 25

Capponi 25. alla Tedesca in vino dolce, con macis. in piatti 25

Pastelli sfogliati di piccioni casalenghi grandi 257. in piatti 25

Carpioni 104. fritti, coperti di cisame. in piatti 25

Di rombi grandi in pezzi sotto stati. piatti 25

Di code, e zampi di gambari grossi fritti cõ aceto sopra. piatti. 25

Pastelli 24. d'oua di trutte. in piatti 25

Di viuanda gialla, alla Napoletana di mandorle. piatti 25

Pastadelle 104. di marasto Todesco, cotto nel forno irrosellate. in piatti 25

Laquale viuanda mentre che fu in tauole cantarono quattro soauissime voci Madrigali diuersi, sino a tanto che fu portata la terza, doue erano pernici 104. arrosto, smembrate, coperte di salsa reale. in piatti 25

Conigli 23. tortore 104. di salsiccia gialla in morelli libre 15. accompagnate. in piatti 15

Capponi senza ossa 25. pieni alla Lombarda con 25. salami accompagnati in brodo. in piatti 25

Piccioni casalenghi 104. in bassetta fritti con cedri ta-

gliati

gliati sopra. in piatti 25
Piadoncelli di marolla 200. piatti 25
Di miglioramenti freschi arrosto, con zuccaro e cannella in piatti 25
Guoi 150. fritti coperti di salsa dolce con pignoli confetti sopra. in piatti 25
Di trutta in brodetto alla Comacchiese. in Piatti 25
Di lamprede arroste col suo sapore. piatti 25
Di tortelle di castagne piatti 25

Alla qual viuanda si sonarono dialoghi a otto, parti in due chori a questo modo, e dall'vna parte erano quattro voci accompagnate con vn lauto, vna viuola, & vn flauto all'Alemana, & vn trombone, e dall'altra parte il simigliante, e sonossi sino che vẽne la quarta viuanda, nell'ordine dellaquale furono portati.

Capretti piccioli 35. arrosti intieri pieni. in piatti 25
Di capirotta con fette di pane, polpe di capponi sotto. piatti 25
Capponi appastati 29. coperti di tortelletti. in piatti 25
Pippioni 104. pieni alla Lombarda arrosto con sapore alla Francese sopra. in piatti 25
Di lucci in sale pezzi 50. coperti da sapor giallo imperiale. in piatti 25
Di trutte in vino all'Ongaresca con fette di pã sotto pezzi 50. in piatti 25
Rombi 25. fritti coperti di salsa sapor bianco, e mostarda all'impresa del Signor Duca. in piatti 25
Sardoni 150. fritti con arancie, & zuccaro sopra. in piatti 25
Tortelle di fagioli in guisa di pastelli, con reticelli sopra

numero 25. in piatti 25
Pastelletti 104. in pasta reale pieni di riso Turchesco fritti con zuccare sopra. in piatti 25

Et a questa viuanda si fece vn'altra musica pure da M. Alfonso dalla Viuola nella quale erano cinque cãtori di sua Eccellentissima signoria, cinque viuole da arco cõ vn rebecchino, una uiuola chiamata la orchescha per contrabasso, vna dolzaina per contrabasso secondo vna storta sonata da M. Giouãbattista Leone senza bussola. Due flauti mezani, vn'organo a più registri, e vno cornetto sordo; poi venne la quinta viuanda tale.

Pipioni casalenghi 50. in pezzi in Miraos. in piatti 25
Pernici 104 in bruodo lardiero. in piatti 25
Lomboli di manzo in dobba in maluagia arrosto col sapore alla Alemana numero 25. in morelli 104. in piatti 25
Porchete di late, arrosto piene, numero 25. con mostarda sopra. piatti 25
Barboni grossi su la gratella con sapore di salbia, numero 104. in piatti 25
Di rane grosse in brodo giallo, pezzi 50. in piatti 25
Passarotti 150. fritti caldi con arancie sopra. piatti 15
D'angoselle di mare fritte. piatti 25
Tortelle di fromento passato discoperto numero 25. con anesi, e canellini confetti sopra. in piatti 25
Pastelletti di vitello battuto picciolo, numero 204. in piatti 25

Alla quale viuanda sonò vna musica di cinque tromboni, & vn cornetto sino che si portò la sesta viuanda, e quiui andarono seruidori in volta, leuando ogni cosa di

tauo-

tauola, & il primo mantile. E subito tornarono le saluiet te bianche, i coltelli, e salini, & vn pane intorno di latte per cadauno. & 15. altre figure che denotauano le forze d'Hercole, quando vinse l'Hidra, della medesima grandezza delle prime, dopoi vene la sesta viuanda, & furono portate.

Lonze di vitello in cauezzi numero 25. arrosto con sapore di marene sopra. in piatti 25

Pauoni imbroacciati numero 25. in piatti 25

Capriuoli coperti di lemonea, e sapore incarnato. Impresa di Monsignor Reuerendissimo. in piatti 25

Cengiale in brodo nero con mandole confette sopra. in piatti 25

Fiadoni piccioli numero 10. di pasta reale, pieni d'vua, formaggio, e zuccaro. in piatti 25

Di salsa di pauo. piatti 25

Carpioni accarpionati numero 104. caldi, col medesimo aceto sopra. in piatti 25

Orate vecchie numero 104. cotte su la gratella con prasomeli, e cipolle minute, soffritte nel butiro, e specie sopra. in piatti 25

Pastelli di varoli, numero 25. in piatti 25

Et a questa sesta viuanda cantarono Ruzante, e cinque comgagni, e dua femine canzoni, e Madrigali alla Pauana bellissimi, & andauano intorno la tauola contendendo insieme di cose cõtadinesche, in quella lingua molto piaceuoli, vestiti alla lor moderna, e seguitarono sino che venne la settima viuanda, nella quale giunsero.

Castelli tredici, & torre dodici di tartuffole, parte dorati. in piatti 25

Pastelli di pere guaste numero 25.	in piatti	25
Di gelatia torbida di polpe di fagiani pernici, & capponi.	piatti	25
Di geladia bianca di luci, e varoli.	piatti	25
Di finocchio in aceto, & altri frutti.	piatti	25
D'oliuoti di Spagna.	piatti	25
D'vua fresca.	piatti	25
Di pere carouelle, & pome paradise.	piatti	25
Di formaggio Parmegiano.	piatti	25
Cardi numero 204. con peuere, & sale.	piatti	25

Laqual viuanda passò con intertenimento di buffoni alla Venetiana, & alla Bergamasca, e contadini alla Pauana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, fino che fu portata la ottaua viuanda, & furono portate.

Ostreghe numero 200.	in piatti	50
Di arancie, & peuere.	piatti	50
Pastelli d'ostreghe piccioli 104.	in piatelletti	50
Di lattemele.	piatti	56
Zaldoni numero. 1500.	in piatti	50
Di chiarea.	Coppe	104

Et a questa viuanda vi è questa musica, cioè due dalzaine, vn storta, vn cornetto grosso, & vn trombone, & sonò fino che furono portate le confettioni, ma prima si leuò di tauola ogni cosa, & vn mantile, & si ritornarono sopra esse figore 25. della medesima grandezza delle altre 50. vinti dellequali rapresẽtauano le forze d'Hercole, quando vinse il Tauro, & vn Marte, vn Saturno vna Venere, vn Cupido. & vna Eua, & quiui si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, cioè Di cedro zoccato lattuca, cocomeri, mandorle, & nespole

spole sciroppate. piatti 25
Di cedro coperto di zuccaro. piatti 25
Di codognata, e persiche alla Genouese. piatti 25
Di varie, & diuerse sorti di frutti di zuccaro alla Veni tiana. piatti 25
Coppette numero 25. grandi. in piatti 25
Di mandorle curate, confette, e nizzole. piatti 25
Codognata in mastellette 100. in piatti 25
Saluiete bianche 50. e coltelli 104. in piatti 25
Stecchi da denti 30. profumati. in piatti 25

Et a queste confettioni fu sonato questa Musica, cioè cinque viuole, con lequali erano etiandio cinque vna, vn stromento da penna, vn flauto grosso, vna lira, vn trom bone, & vn flauto all'Alemana.

Doppo laquale fu portato vn pastello grande buso, de rato, incui erano rinchiusi i nomi di tutti i commensa- li, in bollettino, e poscia furono portate per li beneficiati. Collanine, manili, habigliamenti da orecchie, fornimẽti da berette, & vna collana di scudi 50. lequali cose tut- te furono estimate di pretio di scudi 250. d'oro, & cosi sua Eccellentia le pose alla ventura. Et mentre si cauò la detta ventura, sonarono quattro flauti all'Alemana, & finita che fù la ventura si diede nelle trombe, & la no- biltà ritornò nelle stanze di prima, per dar luoco di le- uare le touole, spazzare, & adacquare la sala, e cosi ad hore 8. e meza di notte a suono di piffari, ritornarono in sala a ballare tutti eccetto il Signor Duca, & la Illustris sima Duchessa, & la Illustriß. Marchessa di Mantoua che andarono al suo alloggiamento quando a loro piac- que, & ad hore 15. si portò la sottoscritta collatione.

Di zuccaro, lattuca, cocomeri mandorle, pere moscardine, & altri diuersi frutti sciroppati. in piatti 25

Di brogne in zuccaro, mastellette 50. e di marene in sapore mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

Di Geladia di codogne mastellette 50. di codogni in quarto mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

D'vua fresca. in piatti 25

Di cibibo damaschino, cauate l'anima, e lauato in acqua rosata con zuccaro fino sopra. in piatti 25

Pome decce 250. in piatti 25

Saluiette 50. e coltelli 50. in piatti 25

Dopò le quali cose 50. seruidori con boccalline 100. di acqua zuccherata andauano in volta dando bere, & finita la colattion ritornarono tutti a ballare fino al giorno chiaro.

ENA domesticamente fatta in Mantoua dall'Illustr. & Eccellentiss. Signor Duca Alfonso Duca di Ferrara, al gran Comandatore di Leone, & a Monsignor Granuela, Secretarij della Maiestà Cesarea in Mantoua, al laqual cena furono sua Eccellentissima Signoria, & essi Secretarij & altri Gentil'huomini al numero di 18. a tauola, e fu questi alli 21. di Nouembre 1532.

Apparata la tauola con tre mantili, salini, e saluiette, e coltelli, se li portò sopra.

Pane

Pane intorno di latte vno, et vn pizozino di latte, e zuccaro, & vn sosamello grande per posta.

Insalata di tartuffole, cappare, & vua passa, vna per persona. in piatti 18

Insalata di enduia, e cime di radicchi, & altre mescolanze, vna per persona. in piatti 18

Insaldte di polpe di fagiani, e cedri, vna per persona. in piatti 18

Di mantighilia, con zuccaro fino sopra. piatti 5

Capponi cinque appastati, allessi, freddi, e lingue salate in fette, e sommata vna, accompagnati in piatti 5

Poi si diede acqua odorifera alle mani; e si pose ogn'vno a tauola, & venne la prima viuanda, cioè.

Tomaselle 30. polpette 30. salcicia gialla in pezzi 30. accompagnati. in piatti 5

Fagiani 10. stufati in pignata nel forno con persuto tagliato. in piatti 5

Anadre appastate 5. coperte la metà di tortelletti, e l'altra metà di macheroni Napoletani. in piatti 5

Sfogliatelle 5. di persuto, e mortadella in piatti 5

Pernici nelle verze bianche 25. & 25. ceruellati Ducali piccioli accompagnati. in piatti 5

Ceruo in bruodo nero con cannellini confetti sopra. in piatti 5

Di limoni, & arancie. piatti 5

D'oliuoti. piatti 5

Et in quest a prima viuanda si fece vna musica di violoni, e voci, nella seconda viuanda furono.

Pernici 15. arrosto con la salsa Francese di pane, & aceto, e zuccaro, & vn poco di garofano. in piatti 5

pippioni casalenghi 15. *pieni alla Lombarda, arrosti, tortore* 15. *& quaglie* 15. *accompagnati. in piatti* s

Capponi appastati alessi s. *e zambudelli* s. *in piatti* s

Di mangiar bianco. piatti s

Di pastelli sfogliati di pernici 15. *piatti* s

Di capirota con polpe di fagiani, & capponi piatti. s

Di mostarda. piatti s

D'vua fresca. piatti s

E quiui si fece vna musica d'vna lira, nella terza viuanda erano ostreghe sgussate, cioè leuato vn guscio di sopra 300. hauuta vna calda col testo. in piatti s

Di arancie, e peuere. piatti s

E quiui si leuò vn mantile, & ogni cosa di tauola, & si tornarono salini tondi, coltelli, saluiete, e maroncini. 60. *& vn biscotello per persona. Poi venne la quarta viuanda, cioè.*

pauoni cinque imbroacciati. in piatti s

Di lonze di vitello, cauezzi s. *in piatti* s

Di lombi di manzo, alla Tedesca, arrosti. piatti s.

Di fiadoncelli di cibibo, zuccaro, torli d'voua, cannella, e formaggio. piatti s

Di salsa di pauo. piatti s

Capponi s. *grassi arrosti, con camellino sopra, e pane sotto in fette. in piatti* s

Tortelle s. *di frumento passate con le reticelle, & anesi confetti sopra. in piatti* s

pastelli 18. *d'ostreghe piccioli scoperti. in piatti* s

Et a questa viuãda sonarono le trombe, & i cornetti

Nella

Nella quinta viuanda furono.

Copretti 5. piccioli di latte arrosto pieni. in piatti 5
Di petti di vitello pieni alla Lombarda, tagliati in fette, poi soffritti. piatti 5
Di suppa dorata reale. piatti 5
Tortele cinque di caui di latte. in piatti 5
Di cinghiale in bruddo lardiero. piatti 5
Di spalle di vitello, inuolte nelle retti, con cannella, e garofani intieri fitti dentro. piatti 5
Di fracassea di rognoni di vitello pesti sopra fette di pane piatti 5
Di sapore di codogne. piatti 5

E quiui sonò il Reuerendo M. affranio il suo fagotto.

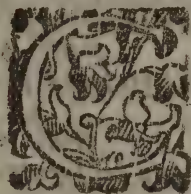
E nella sesta viuanda vennero.

Di gelatia con polpe di pernici sotto, & laure, piatti 5
Pastelli 5. di codogne grandi. in piatti 5
Di pere guaste. piatti 5
Pere bergomote 30. in piatti 5
Di formaggio buono. in piatti 5
Cardi 15. con sale, e pepeuere. in piatti 5
Di lattemele. piatti 5
Di zaldoni. piatti 5

Et a questa viuanda si fece vna musica di voci, dopò lequali si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, & si diede acqua odorifera alle mani, & si portarono.

Confettione sciropate, cedre, limoncini, scorze di arancie zuccaro, & altri frutti in piatti 5
Mastellette 15. di codogne in quarto, & mastellette 15. di marene. in piatti 5
D'anime communi, cinamomo, pistachi confetti bian-

chi. piatti 5
Di copette, e turonni in pezzi. piatti 5
Saluiete bianche, e coltelli 15. in piatti 5
Stecchi secondo il bisogno.

E finita la cena si fece vna diuinissima musica di diuersi stromenti.

Ena di carne, e pesce che fece il magnifico Cõte Alfonso di Cõtrarij, all'Illustriss. & Eccellentiss. Signor Duca di Ferrara, all'Illustriss. & Eccellentiss. Signor Duca di Sciatres, & alla Illustriss. Madamma sua Cõsorte, & all'illustriss. Signora Marchesa di Mãtoua, & all'Illustriss. & Reuerẽdiss. Archiepiscopo di Milano, all'Illustriss. Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri Gentil'huomini, e Gẽtildonne, sì Ferraresi, come d'altro loco, ch'erano al numero di 93. alla prima tauola, eccetto l'Illustriss. Sig. Duca Alfonso, e la Signora Marchesa, che mãgiorno ritirati, & se li mandarono i piatti da sua posta, e la Illustriss. Signora Duchessa di Sciatres che mangiò anch'essa da sua posta in altro luoco, e se li diede la robba da cucinare a lor modo, onde poscia alla prima tauola restò solo l'Ill. Sig. Duca di Sciatres, e li illustr. Signori fratelli, & altri che furono nel numero di 93. come è detto di sopra.

Prima si adacquò, et spazzò la sala nella quale haueuano ballato le persone, lequali si ritirarono in vn salotto, doue si recitò vna predica d'Amore, & posta insieme la tauola, che fu di braccia 48. di longhezza, cõ tre mantili,

tili, l'vno sopra l'altro, e se li posero sopra quindeci candellieri d'argento, con 15. torchietti bianche, e saline 15. e poi fu posto sopra essa.

Pan bossetto di latte, & vna brazatella con vna pressa di sauonea dorata, & vna saluieta, & vn coltello con vn poco di fiori fatti d'oro, e di seta di vari colori profumati per cadauna posta, e prima si profumò la sala stando però accesi i doppieri de i candellieri dal solaro, poi si posero in tauola queste cose.

D'insalata d'herbe, e cedri fatta a varie arme, e lettere piatti 47
D'insalate di bottarghe. piatti 47
Salami 8. & lingue 8. di buoi in fette accompagnate. in piatti 25
Di migliramenti 10. in morelli. piatti 25
Capponi 25. appastati arrosto freddi smembrati. in piatti 25
Varoli in cassonada grossi numero 8. in pezzi 50. schiappati. in piatti 63
Di capi di latte, vno per persona. piatti 63

Poi diedero acqua odorifera alle mani, e si assettarono tutti a tauola, e poi che hebbero per vn pezzo mangiato, si portò questa prima viuanda, & inanti che si ponesse in tauola, si leuorono le prime cose di sopradette. Laquale prima viuanda fù tale.

Quaglie 120. tordi 120. tortore 100. pippioni in aceto 800. accompagnati. in piatti 25
Barboni 200. accarpionati, con foglie di lauro sopra, & essendone vna parte inargentate. piatti 25
Di petti di vitello in pezzi sottostati. piatti 25

Di

Di raine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate sopra. piatti 25

Sfogliate 25 picciole pignuoli, e cibibo. in piatti 25

Di Crema Francese per minestra, con zuccaro, e cannella sopra. piatti 25

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

Pernici 100. tomaselle 200. di salciccia gialla libre 12. accompagnate. in piatti 25

Miglioramen i freschi arrosto numero 15. cō zuccaro, e cannella sopra. in piatti 25

Di capponi pieni alla Lombarda con fegati di polli, & latticini di vitello nel brodo. piatti 25

Di trutta in brodetto alla Comacchiese. piatti 25

Di mangiar bianco. piatti 25

Pastadelle 200. d'vua paßa, e pignoli, zuccaro, e cannella, e torli d'voua. in piatti 25

Nella terza furono.

Anadre grosse 25. coperte di tortelletti. in piatti 25

Fagiani 50. arrosto. in piatti 25

Rombi fritti coperti di sapore bianco, salsa, a brognata, impresa del Duca di Sciatres. in piatti 25

Di passaroti fritti caldi, con limoni tagliati sopra. piatti 25

Mantegate 25. in piatti 25

Di suppe di caldinelli. piatti 25

Laqual viuanda stata che fu vn pezzo in tauola andarono i seruidori intorno leuando vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, rimettendoli subito salini, & vn tondo con la saluietta, & coltello, & vn pane intorto di latte per ogni persona, & poi venne la quarta vi-

viuanda in cui erano.
Pauoni 25. imbroacciati. in piatti 25
Carpioni 100. fritti. in piatti 25
Vngelle di porco, et di vitello spezzate alla Tedesca col peuere, & aceto, e prasomeli sopra. in piatti 25
Orate 100. cotte su la gratella con camellino sopra, in piatti 25
Tartarette 25. alla Italiana. in piatti 25
Di mostarda. piatti 25

Et poi furono nella quinta viuanda.

Porchette 15. di latte, arrosto piene. in piatti 25
Agoni del lago 15 fritti con arancie. in piatti 25
Anadre domestiche 25. in pastello. in piatti 25
Code, & morelli di trutta 25. grandi fritti. in piatti 25
Pastelletti 500. piccioli sfogliati pieni di genestrata. in piatti 25
Meggie a cazzollo 75. con salsa verde dolce sopra. in piatti 25

Nella sesta erano.

Capponi 25. appastati arrosti col sapore di cipolle alla Francese. in piatti 25
Ostreghe 60. fritte, con limoni tagliati, & peuere sopra. in piatti 25
Piscaria di fontane fritta. in piatti 25
Di lonza di vitello cauezzi 25. piatti 25
Pastelli 25. di pippioni alla Francese. in piatti 25
Minestra gialla imperiale. in piatti 25

Poi venne la settima viuanda, & furono portate
Tortelle 25. di pome infette alla Tedesca, in piatti 2

di gelatia bianca di luci, e varoli con foglie di lauro.
in piatti 25
Pere guaste 100. in piatti 25
Ostreghe 1000. in piatti 25
Di arancie, e peuere. piatti 50
Di lattemela. piatti 50
Di neuole, e zaldoni. piatti 50

E quiui si leuò ogni cosa da tauola, & vn mantile, e si diede acqua alle mani, e si posero saluiette bianche, e coltelli, e furono portati.

Di chiara vn poco per coppa, num. 93. con 100. zaldoni in piatti 50
Pastelli 25. busi pieni d'vccelletti viui, con stelle d'oro sopra i coperchi. in piatti 25
Di confettioni sciroppate di varie sorti libre 25.
in piatti 25
Mastellette 100. di gelatia, e di codogne in quarto.
in piatti 25
Stecchi 150 profumati in piatelletti con acqua rosa.
in piatti 25

E quiui finì la cena, & ogn'vno si ritirò nel salotto doue si recitò vna farsetta, e si fece vna moresca in tanto che si leuarono le tauole, e si adacquò, e spazzò, la sala, e si tornò a ballare.

Poi questa collatione si portò la notte in sala, cioè,
Tregea di cannella, pignuoli, et anime communi confette. in piatti 15
Di gelatia di codogne mastellette 15. & 15. mastellette di marene. in piatti 15
Di lattuca confetta, e zuccaro, libre 10. in piatti 15

D'vna

D'vua fresca. piatti 15
Pome paradise, & deci. piatti 15
Coltelli, & saluiete bianche. in piatti 15
D'acqua zuccarata, boccaline 50.

Ena che fece il Magnifico messer Girolamo Giliolo all'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, & altri Gentil'huomini, e Gentildonne, che furono al numero di trentaoto alla prima tauola, e fu di giobba nel Carneuale dall'anno 1536.

Apparata la tauola con due mãtilli, si posero saluiete, salini, coltelli, candellieri, e poi vn pane intorno per persona, vna brazatella, & vn pignoccato grande dorato, & vno animaletto di zuccaro, o vccellino, o frutto, per posta.

Insalate d'herbe, e cedri. numero 32
Insalate di tartuffole. numero 32
Salami 4. & lingue numero 4. in fette.
in piatti 10
Capponi apastati allessi, fritti in dieci smembrati.
in piatti 10
Di pastelli tondi grandi pieni di fette di cingiale in dobba. in piatti 10
Pastelli sfogliati di pernici dieci grandi freddi.
in piatti 10
Di cascosse 80. piatti 10

Di

Di riso Turchesco. *piatti* 10

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuanda tale.

Fagiani 20. arrosto con 40. arancie spezzate. in piatti 01

Pernici 40. arrosto con sapore Francese sopra. in piatti 10

Capponi 10. senza ossa, pieni con 10: mortadelle di fegati. *in piatti* 10

Pastelletti 90. piccioli di pasta reale, pieni di zenestrata fritti. *in piatti* 20

Tomaselle 40. figati di capponi 40. & 30. fette di salami fritte con zuccaro. *in piatti* 10

Di cinghiale con brodo nero con pignuoli confetti sopra. piatti 10

Anadre 10. appastate coperte di tortelletti piatti 10

Pizze sfogliate 10. *in piatti* 10

Di mostarda. *in piatti* 10

E quiui leuossi la prima viuanda tutta, e poi venne la seconda, cioè.

Capponi grassi 10. arrosto con pezzi dieci di salsiccia rossa. *in piatti* 10

Piccioni 31. pieni alla Lombarda, con pezzi 38. di salsiccia gialla nelle verze. *in piatti* 10

Fiadoncelli di morona numero 100. *in piatti* 10

Fagiani 10. in pignata in pezzi alla Alemana con persuto tagliato minuto. *in piatti* 10

Di salsa reale. *in piatti* 10

Di lonza. *in piatti* 10

Tortore in brodo lardiero 40. *in piatti* 10

Di

Di Gelatia con polpe di fagiani, pernici sotto.
piatti 10
Tortelle di pome 10. *piatti* 10

Poi nella terza viuanda furono.

Farate 10. *alte senza spoglia sopra, con zuccaro fino.*
in pi tti 10
Pastelletti 40 *d'ostreghe.* *in piatti* 10
Pestelletti 60. *di pastume d'offelle.* *in piatti* 10
D'vua fresca. *piatti* 10
D'oliue. *piatti* 10
Di pistacchi, & pignuoli mondi. *piatti* 10
Pere guaste. *in piatti* 10
Di butiro lauato stampato in più, arme, con canellini confetti sopra. *piatti* 10

Nella quarta viuanda furono portate.

Ostreghe 500. *in piatti* 10
D'Hippocras. *Coppe* 30
Arancie 30. *e peuere.* *in piatti* 10
Zaldoni 500. *in piatti* 10
E quiui si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, & poi si diede acqua odorifera alle mani, & giunsero.
Di confettioni bianche libre 10. *in piatti* 10
Di confettioni in sciroppo libre 10. *in piatti* 10
Copette 10. *in piatti* 10
Stecchi profumati, saluiette, & coltelli. *in piatti* 10

Poi fù portata la notte questa colattione.

D'acqua zuccarata boccaline. *numero* 20
D'vua fresca. *piatti* 10
Di pome dece. *piatti* 10
Di lattuca, zuccaro, et cocomeri in sciroppo. *piatti* 10

CENA che fece il Conte Galeazzo Estense Tassone allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca nostro, & a i Reuerendißimi Cardinali, il Cardinale Saluiati, & il Cardinale Rauenna, & altri gentil'huomini, & gentildonne che furno al numero di cinquantauno alla prima tauola, & fu di Domenica nel Carneuale del 1537.

Apparata la tauola con dui mantili, e saluiette, e salini, & coltelli, tondi, li furono poste le sottoscritte robbe sopra, cioè.

Pane intorno vno, & vn boffetto per persona, & vn pezzo di Marzapane biscotato, & vn mazzetto di fiori per cadauna posta.

Nella prima viuanda furono.

D'insalata di Ramponzoli, crescione, cime di radicchi, & cedro. piatti 31

d'insalata d'vua passa, & cappari. piatti 32

pastelli grandi doue era vn mezo Lombolo di manzo in dobba per cadauno in fette. in piatti 14

di polpe di capponi, & fette di mortadelle coperte di mangiar bianco, e zuccaro fino sopra. piatti 14

pastadelle 14 grandi, di pignuoli, & vua passa tagliate in quarto. in piatti 74

di salami, cioè persutto trinzato, & lingue in fette. piatti 14

Fagiani 14 arrosto freddi smembrati. in piatti 14

E si diede acqua odorifera alle mani, dopo questa prima viuanda, & si assetò ogn'vno, & poi venne la seconda in cui erano.

Pic-

Piccioni Casalenghi 28. & 28. pernici in bassetta. in piatti 15

Pernici 56. arrosto con Narancie 28. spaccate. in piatti 14

Conigli 10. Tomaselle 56 & polpette 56 accompagnate. in piatti 14

Di petti di vitello pezzi 14. pieni alla Lombarda con salami 14 in piatti 14

Pastelletti piccioli 56. di pippioni in pezzi alla Francese. in piatti 14

Cenghiali in Ongaresca in pezzi. in piatti 14

Capponi grassi allessi con fette di pan sotto, & 14. mortadelle gialle. in piatti 14

Di salsa certosina dolce in piatti 14

poi venne la terza viuanda, & furono portati.

Fagiani 28 arrosto con Limoni tagliati sopra. in piatti 14

Piccioni 28 in mirasto. in piatti 14

Pernici 56 arrosto con camellino sopra. in piatti 14

Anadre 14. coperte di Macheroni alla Napoletana. in piatti. 14

Fiadoni 56 piccioli di frumento passato. in piatti 14

pauoni 14. imbroacciati. in piatti 14

Lonza di vitello in cavezzi 14. con salsa negra Francese sopra. in piatti 14

Di Mostarda. piatti 14

Nelle quarta erano.

Ostreghe 350. fritte coperte di salsa forte. in piatti 14

Di Gelatia Francese. in piatti 14

Fiordeligi grandi 14. in piatti 14

Pastelli 14.grandi pieni di pere guaste. in piatti 14

Tegole di fagioli 140.di pasta reale finte fritte piene di marzapane. in piatti 14

di guanti. piatti 14

d'vua fresca. piatti 14

D'oliue. piatti 14

E nella quinta viuanda furono portate.

Ostreghe 100. in piatti 15

di lattemele. piatti 15

di zaldoni. piatti 15

E quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate:

Gopette 14.rotte. in piatti 14

Di confetti in sciroppo. piatti 14

Di pignuoli, & pistacchi mondi lauati d'acqua rosata. in piatti 14

di marene, & Gelatia di codogne mastellette 56. in piatti 14

Stecchi profumati, saluiette, e coltelli.

E la collatione per la notte fù di confettioni di diuerse frutte, & acqua zuccarata.

DESINARE che fece il Conte Federico Quaglia, allo Illustrißimo Duca di Sciatres, & alle Damigelle di Madamma sua Consorte, & allo Ambasciatore del Rè Christianißimo, & ad altri Gentil'huomini Francesi, che furono al numero di 20.a tauola, & fù di Sabbato alli 28.di Maggio 1530.

Appa-

Apparata la tauola con due mantili, e ſaluiette, ſalini, e coltelli, & vn tondo per perſona, ſe li poſero le robbe ſottoſcritte ſopra.

Vna creſcentina di butiro, & voua, & zuccaro per perſona, & vn pane intorto.

Soſamellino, & vn pezolo di marzapane biſcottato per perſona.

Fioretto di latte vno per perſona. in piatti 20
Puine di butiro 12. in piatti 6
Di zuccaro fino piſto libre due con cucchiari. piatti 6
Di frauole. piatti 6
Di ſpargi. pietti 6
di cauiaro freſco. piatti 6
D'Anchioe. piatti 6

E poi ſi diede acqua odorifera alle mani, et fatto queſto venne la prima viuanda, nellaquale erano.

di ſturione fritto fette 14. con arancie zuccaro, e cannella. in piatti 6
Voua freſche col guſcio 40. in piatti 6
Paſſaratti 25. fritti accarpionati caldi. in piatti 6
Gambari großi 300. in piatti 6
Tartarette 6. alla Franceſe. in piatti 6
Ritortelli d'voua 24. alla Fiorentina pieni con zuccaro, & cannella ſopra. in piatti 6
di farro col latte, & zuccaro. piatti 6
di frittele con fior di Sambuco. piatti 6

Poi venne la ſeconda viuanda in cui erano.

Tenche 6 riuerſcie in tiella piene con ſapore. piatti 6
di ſturione pezzi 12. & 12 pezzi di luccio alleßi con ſalſa. piatti 6

Chieppe 6. in su la gratella. in piatti 6
Di rauia in minestra con pezzi di marzolini. piatti 6
Luci 5. nello spiedo pieni con sapore Francese piatti 6
Fiadoncelli 50. piatti 6
Di tortelle brusche di code di gambari, e milze di lucci, & altre richieste di pesce numero 6. piatti 6
Di suppe di marene. piatti 6

Poi nella terza viuanda furono.

di code di gambari fritte col sapore Francese. piatti 6
Di miglioramenti arrosto con zuccaro, & cannella. piatti 6
di Zangarinelli fritti con camellino sopra. piatti 6
Di latte di sturione, & milze, & altre ricchieste fritte. piatti 6
Chieppe 6. allesse in vin bianco dolce in piatti 6
Torli d'vona 48. ne i piatti alla Francese, con zuccaro, & cannella sopra. in piatti 6
Tortelle 6. di rouiglia. in piatti 6
Di mangiar bianco di luccio. piatti 6

E nella quarta viuanda furono.

di ciregie. piatti 6
Giuncati 5. grandi in herba con anesi confetti. piatti 6
Carchioffoli 40 con sale, & penere. in piatti 6
Soppe di pere moscardine sei. in piatti 6
D'Oliue. piatti 6
Di lattemele. piatti 20
Neuole, & zaldoni 400. in piatti 20

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le confettioni, cioè.

Di

Di confettioni sciropate. piatti 6
di marene coperte di zuccaro, con foglie. piatti 6
Di pistacchi, & pignuoli confetti bianchi. piatti 6
Stecche profumati tanti quanti fù dibisogno.

CENA priuata, che io feci allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Don Hercole patron mio osseruandissimo, in casa mia il giorno di santo Antonio, che fù alli 17. di Gennaio 1545. doue furono 20 à tauola laquale passò della sottoscritta maniera, senza vitello, & senza capponi.

Apparata la tauola con due mantili, se li posero saluiette, coltelli, & salini sopra, essendo le lucerne d'Argento della corte attaccata al solaro, & pasta vn pizonino e vna bracciatella di late per persona.

D'insalata di cime di radicchi, & creson, & altre mescolanze vna per persona. piatti 20
Di Sauonica prese 24. grandi d'orate. in piatti 7
Di caui di latte, vno per persona. piatti 20
Mortadelle di fegato in pastelli numero 6. in piatti 6
di fette di polpe di pauone orrosto, e fette di sommata acompagnata con riso Turchesco, e Zuccaro sopra. in piatti. 6
D'Oliue che restaron sempre in tauola. piatti 6

Poi si diede acqua odorifera alle mani, e venne la prima viuanda tale.

Perniti arrosto 24. tomaselle 50. accompagnate. in piatti 6
Ceruellati bianchi 6. fette di tette di vitella 25. allesse,

& poi fritte accompagnate con zuccaro ſopra. in piatti 6

di fegati di porco in pezzi impilotati arroſto con ſalſa reale ſopra. piatti 6

Paſtelietti piccioli 42. di paſta reale pieni di villanati di nizzole. in piatti 6

Suppe di capirotta Franceſe. in piatti 6

Paſtelli 6. d'oſtreghe grandi. in piatti 6

Pippioni caſalenghi 24. pieni alla lombarda alleſſi, con ſalami accompagnati. in piatti 6

Naranci, & limoncini.

Nella ſeconda viuanda furono.

Fegati ſei arroſto con polpette 42. accompagnati. in piatti 6

d'arroſto da Podeſtà di petti di capretti. piatti 6

Caſtelli sfogliati ſei di pippioni caſalenghi. in piatti 6

Conigli ſei, e lombi ſei di lepore arroſto accompagnati, coperti, con peuerata ſopra. in piatti 6

Fiadoncelli di morella 4. in piatti 6

di riſo alla Ciciliana ſottoſtati, cõ torli d'voua. piatti 6

di ſalſa verde, dolce. piatti 6

Poi venne la terza viuanda à queſto modo.

Pauoni imbrozzati ſei. in piatti 6

Caprettini di latte pieni arroſto. in piatti 6

Pernici ſei in pezzi nel miraſto. in piatti 6

Fiadoni piccioli 24. pieni di paſtume della Cremma. in piatti 6

di gelatia torbida con polpe di pernici ſotto. piatti 6

di pere guaſte. piatti 6

di moſtarda. piatti 6

Nella

Nella quarta viuanda erano.

Ostreghe 200. con arancie, e peuere.	*in piatti*	10
di lattemele.	*piatti*	20
di Zaldoni.	*piatti*	20

Le frutte furono.

Tartuffole cotte nel vino bianco, & poi soffritte in fette con succo de arancie, & peuere sopra.	*in piatti*	6
d'vua fresca.	*piatti*	6
di pere caroelle.	*piatti*	6
di formaggio Parmeggiano.	*piatti*	6
di finocchi, & altri frutti nell'aceto.	*piatti*	6
di pistacchi, & pignuoli mondi lauati in acqua rosa.	*piatti.*	6
Cardi 24. con peuere, & sale.	*in piatti*	6

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le confettioni, cioè.

Di confettioni di varie sorti in sciroppo libre sei.	*in piatti*	6
di confettioni banchi di più sorti, libre 6.	*in piatti*	6
di cedri coperti di zuccaro.	*piatti*	6
Saluiette bianche, & coltelli	*in piatti*	6
Stecchi profumati numero 30.	*in piattelleti*	6

CENA che fece il Magn. Conte Paolo di Costabili, all'illustrissimo, et Eccel. Sig. Duca di Ferrara, altri Signori, & gentil'huomini, & Gentildonne, sì Ferraresi, come d'altro luoco i quali tutti furono al num. 46. alla prima tauola, e fù la

dominica di carneuale 1540.

Apportata la tauola con due mantili, si posero le saluiette, salini, coltelli, e una bracciatella tagliata, un pane intorno per posta.

capponi 12. in pastello smembrati crudi, e poi cotti in pastelli. in piattelli 12

D'insalate di polpe di pauoni con cedro tagliato. in piattelli. 12

D'insalata d'indiuia con cime di radichi. in piatti 12

Di formaggio Parmeggiano. in piatti 12

Lombi 12. di lepore arrosto freddi smembrati. piattelli 12

poi si diede acqua odorifera alle mani, & vennero fagiani 24. & pernici 48 con narancie 36. in piattelli 12

pippioni casalenghi 48. tomaselle 100. accompagnati. in piattelli 12

Fegati di capponi fritti 8. Salsiccia gialla in pezzi. 46

Latticini di vitello 40. fritti con zuccaro. in piattelli 12

Capponi 12 appastati, e pezzoli 12 di petto di vitello nella vernaccia, & persutto minuto. in piattelli 12

pastelli 12. di pippioni grandi Francesi. in piattelli 12

Di riso Turchesco. in piattelli 12

Mantegate 12. in piattelli 12

Di lepore in peuerata. in piattelli 12

Di arancie, & limoni. in piattelli 12

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

pastelli grandi 12. pieni di polpetti. in piattelli 12

pernici 24. e pippioni casalenghi 24. nelle verze con zam-

zambudelli sei in fette. *piattelli* 12
Capretini arrosto integri pieni. *in piattelli* 12
Di capirotta di polpe di capponi. *in piattelli* 12
Torte picciole di saldoni 12. *piattelli* 12
Anadre appastate coperte di sapor bianco, e grane di pomi granati. *in piattelli* 12
di gelatia torbida con vnghielle, orecchie, e musetti di porco. *piattelli* 12
Capponi 12.*arrosto imbroacciati, &* 12.*conigli. in piattelli* 12

Nella terza viuanda furono.

Porchette di latte 12. *arrrosto.* *in piattelli* 12
Di lonza di vitello cauezzi 12. *in piattelli* 12
Pastelli di cibibo, e pere guaste grandi. *in piattelli* 12
Arme diuerse alla tedesca fritte con zuccaro. in piattelli 12
Pestelle d'ostreghe 12.*grandi.* *in piattelli* 12
Di mostarda. *piattelli* 12
D'oliue. *piattelli* 12
D'vua fresca *piattelli* 12

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le cõfettioni, cioè.

Di codognate in gelatia mastelletti 36.*in piattelli* 12
Pignuoli confetti, & anime communi confetti. in piatti 12
Cedro, & scorze di limoni, & altri frutti sciropati. in piatti 12
Saluiette bianche, & coltelli. *in piatti* 12
Stecchi profumati quanto sù dibisogno.

DE-

DESINARE che fece lo Illustrißimo Signor Marco Pij, del mese d'Agosto 1550. All Illustrißimo, & Eccellentißimo Signor Duca di Sciatres, & allo illustrissimo, & Reuerendißimo Archiepiscopo di Milano, & all'Illustrissimo Signor don Frãcesco da Este frattelli, & altri Gentilhuomini, & Gentildonne Ferrarese, & altre, che giunsero in tutti al numero di nouãtaquattro alla prima tauola.

Apparata la tauola di due mantili si posero le saluiette, i salini, & i coltelli, poi pane intorno di late, o bracciatelle vna per posta, & vn marzepano biscottato.

Fichi di più sorti. in piattelli 25

Caui di latte vno per persona. in piattelli 25

Melloni 125. in piatti. in piattelli 25

Marzolini 50. e formaggio Parmeggiano accompagnato. in piattelli 25

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuauda tale.

Di coradelle d'agnella, e capretto piene alla Franceese, arrosto. in piattelli 25

Figadetti di polastri, & pauari, & anarazi, e coglioncini, e creste, e latticini di vitello, e 100. fette di persuto fritte, con zuccaro, e cannella sopra accompagnate. in piattelli 25

Pollastri in baffetta 50. e pippioni casalenghi 50. accompagnati. in piattelli 25

Pizze sfogliate 25. in piattelli 25

Di petti di vitello, pezzi 25. in bruodo giallo con pezzi 25. di

25. di persuto, e fette di pan sotto. in piattelli 25
Pollastri arrosto 50. pernizonzeli 50. accompagnati. in piattelli 25
Di arabatia di zucche. piattelli 25
Pastelli piccioli 100. di cibibo, & datteri, & vua passa in piattelli 25
Arancie, & limoni.

Nella seconda vuianda furono.

Conigli 50 polpette 200. accompagnati. in piattelli 25
Di vitello in pezzi, cioè petti allessi coperti di sapor bianco, e fiori. piattelli 25
Anarrazzi arrosto 30. coperti di brognata, & pignuoli mondi sopra. in piattelli 25
Pastelli sfogliati 25. di pippioni grandetti. in piattelli 25
Minestra bianca di couina di butiro passata, e zuccaro fino, & acquarosa. in piattelli 25
Pauari 25. nella tiella. in piatti 25

Nella terza.

Spalle di vitello, & castrone 25. imbroacciati, e con reti, & osmarini sopra. in piattelli 25
Casatelle 200 di fromento. in piattelli 25
Pippioni 100. nelle zucche con 25. zambudelli in pezzi in piattelli 25
Pastelli di pere, e brogne, e 25. grandi accompagnati. in piattelli 25
di suppe dorate. piattelli 25
Polpette 200 in sapore. piattelli 25

Nella quarta viuanda erano.

Capponi 25. arrosto con limoni tagliati sopra.

in piatti.		25
Di Lonza cauezzi 25.	*in piattelli*	25
Pauoni 25. tra grandi e piccioli.	*in piattelli*	25
Tortelle 25. di ruzia	*in piattelli*	25
Di guanti	*piattelli*	25
Di gelatia chiara.	*piattelli*	25

Poi venne la quinta viuanda, cioè.

Ostreghe 1500.	*in piattelli*	25
Arancie, e peuere.	*in piattelli*	25
Giũcate 25. grãdi nell'herba cõ Anesi.	*in piattelli*	25
Lattemele.	*in piattelli*	25
Di zaldoni.	*piattelli*	25
Di persiche di più sorte.	*piattelli*	25
Di pere, e Finocchietti.	*piattelli*	25
Carchioffole 100.	*in piattelli*	25

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, tra lequali erano.

Di confettioni sciroppate.	*piattelli*	25
Confettioni bianche.	*piattelli*	25
Di marene in zuccaro, mastellette 50.	*piattelli*	25
Saluiete bianche, e coltelli.	*in piattelli*	25
Stecchi profumati.	*in piettelli*	25

CENA *di carne, e pesce, che fecero i Magnifici fratelli M. Alberto, e M. Hercole Turchi, all'Illustrissimo Signor Don Hercole da Este, primogenito, & al Reuerendissimo Archiepi*

scopo

scopo di Milano suo frattello, & altri gētil'huomini, e Gētildonne, che giunsero al numero di 74 alla prima tauola, & questo fu di Domenica di Carneuale dell'Anno 1524 & passò di questa maniera, cioè:

Apparata la tauola con due mantili si posero le Saluiette, i Salini, & i coltelli, & boffettini quattro piccioli di latte, e una pignocata di pistacchi dorato per posta.

Faggiani 25. freddi smembrati. in piattelli 20
d'insalata di lingue di due misalte, incasonada in fette. in piatti 20
Di fette di mortadelle fritte cō zuccaro, e cannella sopra in piattelli 20
D'insalate in pastelli discoperti 37 di tartuffole, e capperi in piattelli 37
D'insalata di mescolanze, e ramponzoli, e cedro. in piattelli 37

E quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi venne la prima viuanda tale.

Pernici 80. arrosta con Tomaselle 200 e arancie sopra accompagnate. in piattelli 80
Teste picciole di capretto spaccate, e d'Agnella dorate. 80
Fegadetti 80 di capretto fritti, con Salsiccia giallo, libre 10. in piattelli 20
Tordi 80. polpette 120. tortore 80. accompagnate. in piattelli 20
Capponi appastati 20 allessi, con 20. Salami in quarti, con fette di pan sotto. in piattelli 20
Piadoni piccioli d'voua, e formaggio, e Zuccaro 80. in

in piatteli 20
Carpioni 100. fritti con limoni tagliati sopra.
in piattelli 20
Code di Lucci in dobba fritte 20. in piattelli 20
Di rombi grandi in pezzi in potacchio. in piattelli 20
Di Reine allesse coperte di sauor biãco, et incarnato, impresa del Reuerendissimo nostro. in piattelli 20
D'vua fresca la quale stette sempre in tauola.
in piattelli 20

Poi giunse la seconda viuanda, cioè.

Fagiani arrosto 40. con salsa bastarda. in piattelli 20
Capponi 20. coperti di tortelli. in piattelli 20
Petti d'agnello, e capretto 20. pieni alla Lõbarda, e lattesini di vitello. in piattelli 20
Conigli 40. Francolini 20. Coturnici 20. accompagnate. in piattelli 20
Pastelletti sfogliati di pasta reale pieni di cibibo, et datteri 30. in piatti 20
Di varuoli in morelli sottestati. in piattelli 20
Di sardoni del lago fritti caldi con arancie.
in piattelli 20
Orate 80. in aceto. in piattelli 20
Di mangiare bianco. in piattelli 20

E poscia fu portata la terza viuanda nel quale erano.

Capretini di latte arosto pieni numero 20.
in piattelli 20
Lonze in cauezzi numero 20. in piattelli 20
Pauoni imbroacciati numero 20. in piattelli 20
Di lepori in bruodo nero. in piattelli 20

Pa-

pastelli di trutta numero 20. in piattelli 20
Di pescaria minuta. piatelli 20
Di gambri pieni. piattilli 20
Di gelatia di pesce. piattelli 20
Di salsa di pauo. piattelli 20
D'oliue. piattelli 20

Nella quarta viuanda furono.

Tortelle 20 di pome. in piattelli 20
Di pastadelle di marzapane. piattelli 20
Di pere gualte, e pome in pastelli grandi. piattelli 20
D'astesi di mare grandi con vn motteto a oro, in schiena che diceua vsque e più non se ne trouò. piattelli 12
Suppe di calcinelli. in piattelli 20
Maccheroni Napolitani di pasta reali fritti, con mele, & zuccaro sopra. in piatti 20
pere caroelle 100. piattelli 20
Di formaggio Piacentino. piattelli 20
Di latte mele. piattelli 20
Di neuole, e zaldoni. piattelli 20

E poi fu portata la quinta viuanda, nella quale erano

D'ostreghe. piattelli 20
Arancie 100. tagliate in pezzi, e peuere. piattelli 20

E quiui si leuò un mantile, et ogni altra cosa di tauola & si diede l'acqua alle mani, & si portarono.

Copette 20. in pezzi. in piattelli 20
Toroni 10. in pezzi. in piattelli 20
Di confetti sciropati libre 20. in piattelli 20
Di codogne, e gelatia mastellette 80. in piattelli 20
Saluiette, e coltelli. in piattelli 20
Stecchi profumati quanto fù dibisogno.

La collatione della notte fù di confettioni in sciropo, e bianche, e pome, & acqua zuccarata, con coltelli, e salviette.

ENA che fece il Magnifico Conte Giulio Sacrato, allo Illustrißimo Signor Duca di Sciatres, & al Reuerendissimo Archiepescopo di Milano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco fratelli, & altri gentil'huomini, & Gentildōne, che furono al numero di quarata alla prima tauola, e fu di Giobba 1550. nel carneuale.

Apparata la rauola con due mantili, l'vno sopra l'altro, se li posero sopra le robbe sottoscritte cioè saluiette, piegate a varie foggie, sopra ciascuna era vno mazzolo di fiori di seta, e d'oro profumati. Boffettini sei per persona, e vno zuccarino da monache.

Di marzapani biscottati pezzi 40.

Insalata di cappari tartuffole, e cibibo, vna per persona

Insalata d'indiuia cime di radicchi, e cedri tagliati minuti, vna per persona.

Pastelli di fagiani caldi 10. piattelli 10

Lingue di bue salate in pezzi tagliate. in piattelli 10

Di polpe di capponi arrosto in fette fritte con succo di limoni, e limone tagliato, e zuccaro, e peuere sopra. piatti 10

Poi diedero l'acqua odorifera alle mani, & nella prima uiuanda, furono.

To-

Tomaſelle 60. polpette 60. quaglie 40. accompagnate.
in piatti 10
Peonici 40. arroſto, con arancie, e zuccaro, e cannella ſopra. in piatti 10
Anadre domeſtiche appaſtate, coperte di tortelletti. numero 10. in piatti 10
Di ceruo in brodo nero, con mandole tagliate minute ſopra. piatti 10
Paſtelli di pome guaſte 10. piatti 10
Torte bruſche di fegadetti, e laticini di vitelle 10.
in piatti 10
Pippioni caſalenghi in baſſetta num. 40. in piatti 10
Gelatia torbida cõ polpe di capponi ſotto. in piatti 10

Nella ſeconda.

Fagiani 10. arroſto imbroazzati, con pezzi 20. di ſalſiccia giala, con ſalſa di pauo ſopra. in piatti 10
Pernici all'Alemana ſtufate nelle pignate 20. in pezzi.
in piatti 10
Di petti di vitello pieni alla Lombarda pezzi 8. in brodo con mortadelle gialle accompagnate.
in piatti 10
Tortelle di pane numero 10. in piatti 10
Di lonza cauezzi 10. in piatti 10
Paſtelli di codogne 20. in piatti 10
Di guanti. in piatti 10
Di ſalsa verde dolce. piatti 10

Poi giunſero alla terza viuanda.

D'oliue. piatti 10
D'vua freſca. piatti 10
Di pere caroele, e pome paradiſe piatti 10

Di formaggio.	piatti	10
pastelli grandi d'ostreghe num. 10	in piatti	10
Ostreghe 200. fritte, coperte di camelino.	in piatti	10
Vermicelli di butiro lauato in acquarosa, e zuccaro, con zuccaro fino sopra.	in piatti	10
Di lattemele.	piatti	10
Di neuole, & zaldoni.	piatti	10

E quiui si leuò vn mantilo, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, e si portarono le confettioni, cioè.

Di confettioni in sciroppo libre 8.	in piatti	10
Di codogne in quattro mastellette 10. di marene in gelatia mastellette 10. accompagnate.	in piatti	10
Di brogne in sapore mastellette 10 con persiche confette intorno accompagnate.	in piatti	10
Copette picciole 10.	in piatti	10

Coltelli, e saluiette bianche, stecchi profumati.

Poi venne la collatione per la notte, cioè.

Confettioni bianche, & in sciropado, & acqua zuccherata con saluiette, e coltelli.

DEsinare che fece il Magnifico Conte Bonifacio Beuilaqua, à Lanzagallo di Sabbato alli 8. di Settẽbre 1531. il giorno della Natiuità della Gloriosa Vergine. All'Illustrissimo, & Eccellentißimo Signor Duca di Sciatres, & alla Illustrißima sua Consorte, & al Reuerendissimo Arciuescouo di Milano, a Monsignor di S. Benedetto, Imbasciadore del Rè Christianissimo, & al Conte Hannibale

di

di Nuuolara, & al Conte Claudio Rangone, & altri Gen-
til'huomini, & Gentildonne, che alla prima tauola furo
no al numero di 75. oltra i quali ſi diede la prouiſione per
la Illuſtriß:ma Madama, e ſua famiglia, allaquale ſi
fece la cucina da ſua poſta, e doppo il deſinare andarono
oltre al Pò, ad vna caccia di cingiali, a Murara, (Anco
ra che eſſo Conte non haueſſe hauuto tempo di poter
mandare per trutte, e carpioni, & altri peſci di laghi.)

Apparata la tauola con due mantili, ſi poſero le Sal-
uiette, e coltelli, e ſalini, fu poſto ſopra eſſa.

Pan dorato vn per perſona, & vna bracciatella.

Marzapanino picciolo biſcottato vn per perſona.

Di fichi. piatti 20

Meggiette accarpionate cõ foglie di lauro ſotto, e ſo
pra numero 60. in piatti 20

paſtelli d'anguille 20 piatti 20

paſtelletti 80. sfogliati piccioli pieni di farro, alla Tur-
cheſca. in piatti 20

puine di butiro 40. nelle poinarolle, con zuccaro fino ſo-
pra. piatti 20

Voua piene ſchiappate 100. con ſapore ſopra.
in piatti 20

Quando ſi diede acqua odorifera alle mani, e venne la
prima viuanda, cioè.

Tartarette 20. alla Italiana. in piatti 20

Orate 80. fritte con arancie 40. ſpaccate ſopra i piatti.
in piatti 20

Di Meggie in brodetto alla Comachieſe. piatti 20

Code di luccio grandi in dobba fritte numero 20. con li-
moni tagliati, peuere, e aceto ſopra. in piatti 20

Ritortelli alla Milanese grandi, e pieni numero 20. in piatti 20

Di macheroni alla Napolitana cotti nel latte, cõ butiro & cannella zuccaro, e formaggio sopra. piatti 20

Suppe di brogne fresche 20. in piatti 20

Gambari grossi 400. in piatti 20

Poi seguitò la seconda viuanda, & furono portati.

Rombi 20 passare 40. fritte coperte di sapore giallo Imperiale. in piatti 20

Pastelli d'vua passa, datteri, e pignoli 120. in piatti 20

Lucci 20. pieni arrosto nello spiedo con sapore di salbia, & aceto, e prasomeli sopra. in piatti 20

Di tortelli alla Lombarda. piatti 20

Di carabazzata di meloni. in piatti 20

Di raine grosse allesse, pezzi 40. copperti di sapore bianco. in piatti 20

Di pere guaste. piatti 20

Ceueli aperti misalti fritti caldi num. 80. in piatti 20

Dopò la quale venne la terza viuanda, in cui erano.

Tortelle 20. de fagiuoli. in piatti 20

Frittate di cantaro 20. in piatti 20

Di guanti. piatti 20

Di minestra di luccio. piatti 20

Di tomaselle di pesce. piatti 20

Di gelatia chiara. piatti 20

Pastelli 20. d'ostreghe. in piatti 20

Di vermicelli di butiro lauato d'acqua rosata, & zuccaro. piatti 20

Di lattemele. piatti 74

Di neuole, e Zaldoni. piatti 74

poi

Poi giunsero le frutte, cioè.

d'vua di piu sorti. piatti 20
di persiche. piatti 20
di pere. piatti 20
di formaggio. piatti 20
d'oliue. piatti 20
di mandole, pignoli mondi lauati in acqua rosata.
piatti 20
di codogne in quarto cotte in pignatta con vino dolce, zuccaro, e cennella sopra. piatti 20
di stecchi promati. piatti 20

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate le confettioni, tra lequali erano.

Di confetti sciroppati di varie sorte lib. 15. in piatti 20
Mastellette di marene. 20. mastellette di brogne 20. *di gelatia di codognata, mastellette* 20. *in piatti* 20
Coltelli, e saluiette. *in piatti* 20

E quiui fu fatta vna musica di voci, e stromenti.

ESTINO fatto alli 14. di Febraro 1548. che fù il giorno di Carneuale per me Christoforo, in casa n.ta, all'Illustrissimo, et Eccellentissimo Signor nostro, all'Illustrißimo Signor Prencipe, et ad altri Signori, gẽtil'huomini, e Gentildonne, che furono al numero di vintisette alla prima tauola, doue si fecero sette piatti di viuanda come appresso serà notato.

In prima fu recitata vna Comedia in sala, doue era vna bellissima Scenetta, laquale era finta Venetia. La Comedia era intitolata la notte, opera di M. Girolamo Parabosco da Bologna, Laquale fù molto piaceuole, ridicula, e bene recitata cõ le sue Musiche. Et intermezzi opportuni necessarij. Laqual Comedia si cominciò à hore 24 e finì a hore 3. & meza di notte. E finita la Comedia fu apparecchiata vna tauola, con le sottoscritte robbe, cioè.

Prima due mantili l'vno sopra l'altro furono posto sopra la tauola, laquale era allumata da quattro lucerne d'argento di sua Eccellentia attaccate al solaro per non l'impedire la vista, & sopra vi erano quattro salini d'argento.

Vna saluietta, e coltello, vn pane intorto, & vna Crescẽtia di butiro, zuccaro, e torli d'voua per persona.

Insalata di cime di radicchi, endiuia, ramponzoli, & altre messedancie. piatti nu. 16

Insalate di polpe di pauoni, e cedri tagliati con aceto rosato, e zuccaro, e poco peuere. piatti 16

Salami in fette, e lengue salate, e persuti accompagnati. piatti num. 7

Fiadoncelli d'vua passa, cibibo, pignuoli, e salame numero 48. piatti nu. 7

Polpette asciutte arrosto piene, coperte di salsa reale numero 48. piatti nu. 7

Suppe d'vua passa coperte di zuccaro, e cannella. piatti num. 7

Pernici numero dodici arrosto nel mirasto in pezzi. piatti num. 7

pa-

pastelletti sfogliati piccioli di pasta reale, pieni di mangiar bianco num. 28. piatti nu. 7

Ceruellati ducali 7 e bolle di cinghiale, e latticini di vitello fritti accompagnati. piatti nu. 7

Piccioni casalenghi pieni dentro, e tra pelle arrostiti. num. 28. piatti nu. 7

Qui si diede acqua odorifera alle mani, e stettero vn pezzo sopra questa viuanda poi si leuò l'insalata, e salami, e venne l'altra viuanda.

ALTRA VIVANDA.

Polastrelli numero 28. e tomaselle, numero 30. accompagnate. piatti nu. 7

Capponi senza ossa, num. 7. con salami di carne fette spaccati, con fette di pan sotto. piatti nu. 7

Fagiani arrosto, num. 7. morelli, nu. 28. di salsiccia gialla accompagnati. piatti nu. 7

Suppa dorata reale. piatti nu. 7

Tortelle brusche di fegatelli, & altro con zuccaro, e cannella dentro, e di sopra. piatti nu. 7

Caprettini da latte integri, arrosto pieni numero 7. piatti 7

Vn pauone arrosto in pezzi coperto di sapor bianco, salsa e mostarda. Impresa di sua Eccellentia. piatti num. 7

Tortelletti ne i piatti con zuccaro, e cannella sopra. piatti num. 7

ALTRA VIVANDA.

Petti di vitello pezzi num. 7. pieni, e poi sottoStati con salami di fegato arrosto aperti. 7. piatti nu. 7
polpette in brodo nero, con pistacchi sopra. piatti nu. 7
porchette di latte piene arrosto num. 7. piatti nu. 7
Lingue di manzo in dobba di maluagia arrosto. numero 7
Lombi numero 7. arrosto accompagnati in detta dobba. piatti numero 7
Capirotta morella con fette di pane, e polpe di cappone sotto. piatti nu. 7
Fiadoni piccioli sfogliati pieni di pastume delle offelle. numero 35. piatti num. 7
Tortelli di pome in fette alla Tedesca con zuccaro, e cannella num. 7. piatti num. 7
pastelli di ostreghe grandi num. 7. piatti num. 7
Ostreghe numero 400. con arancie, e peuere. piatti num. 7

FRVTTI ET ALTRO.

Gelatia Italiana con robba, e foglie di lauro. piatti num. 7
Oliue. piatti nu. 7
Vua fresca. piatti nu. 7
Pere guaste con anesi confetti sopra. piatti nu. 7
pastelli detti datteri, e cibibo num. 35. piatti nu. 7
Gioncata contrafatta con zuccaro, e mandole, & acqua rosa,

rosa, in luoco di lattemele.	piatti num.	7
Zaldoni piccioli grossetti num. 140.	piatti num.	7
Finocchio, & altri frutti in aceto.	piatti num.	7

Acqua odorifera alle mani poi vennero le seguenti confettioni.

CONFETTIONI.

Cõfettioni in siroppo di varie sorti, lib. 5.	piatti nu.	7
Confettioni bianche di più sorti.	piatti num.	7
Mastelette di uarie sorti nu. 14.	piatti num.	7
Saluiette, e coltelli.	piatti num.	7

Stecchi recamati, e profumati.

Mentre si mangiauano confetti, la mia consorte mandò due castelli cõ pocchetti di fiori numero 27. tra finti e ueri profumati uno all'Illustrißimo Signore Duca, & vno all'Illustrißimo Signore Prencipe, iquali sue Signorie dispensarono fra i Comensali.

Mentre si stete dietro a questa burla de i pacchetti, fù adacquata, sgombrata, e spazzata la Sala, & nadarono a ballare, & ballarono fino a hore noue. Alle hore noue fece vna collattione d'acqua zuccarata, vua fresca, e pome, & altre cosette. Poi ogn'vno andò a casa ben sodisfatto.

HO-

ORA è da ſcpere, che ne' Banchetti del Carneuale ſempre ſi faceua alcuna feſta inanti, o torniamenti, o giuoco di Calefelle, o che ſi foſſe, o ſi combatte alla Sbarra, o un Caſtello, o ſi faceua la feſta del porco, o coſe altre ſimili, che io per più toſto iſpedirmi, non ho voluto narrare.

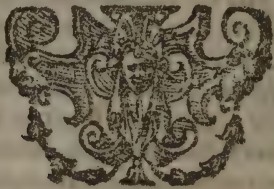
Et manco mi ſono affaticato in narrare le ſorti di vini, perche ad ogn'vn ſe ne daua di quello che addimandaua, o lo voleſſe bianco, o nero, o dolce, o bruſco, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o ſenza, ſecondo gli appetiti di ciaſcuno. Si circa &c. queſto ſi faceua prouiſioni del tutto.

Ne mi affaticarò altrimenti in deſcriuere altri banchetti, perciò che queſti mi paiono à baſtanza, egli è uero, che ſi potranno fare maggiori, o minori, in andare più volte, o manco alla cocina, & in portare più viuanda per volta, o meno, e potranſi variare de carne, e da peſci, tanto quanto parerà, come a pieno moſtrerà a ciaſcehduno, la varietà delle viuande nel terzo libro, & il modo di condirle, ma queſta però è la ſomma del tutto.

HAuendo nel precedente ragionamento descritto molti, & diuersi Conuiti, ne i quali intrauenivano molte viuãde, composte variamente di diuerse cose, per dare chiara notitia di fare ogni grande, picciolo cõuito, sì di grasso, come di magro, secondo la commodità, e varietà de' tempi, o de' paesi. E necessario ancora che io mostri, come si debbano comporre tutte le predette viuande, & altre molte, che vi si aggiungeranno, che in tutto non credo che debbano essere meno di trecento - trenta, tutte per suo ordine, collequali senza alcun dubbio, si potrà acconciamente, & horreuolmente imbandire ogni gran conuito di qualunque Prencipe si voglia, aggiungendoli sempre i suoi opportuni, e conuenienti pesi, e misure, lequeli si debbano poi variare, come richiederà la quantità di che si vorranno fare. Doue è da sapere che si foße alcuno Gentil'huomo mezano, che facesse il conuito, potrebbe egli fare col terzo meno de Zucchari, & spiciarie, & anchora colla metà di dette robbe, nellequali però tutte si deue questo osseruare, chi lì sia sempre il conueniente sale, commune condimento in ogni uiuanda. La onde se fosse etiandio alcuno, a cui grauaße la spesa del zuccaro nelle compositioni, nelle quali è bisogneuole, deue sapere si potrai fare anco con mele, saluo se non fossero o mangiari bianchi, o risi Turcheschi, o torte bianche, o sapori bianchi, o cose altre simili, che dal mele nel proprio colore sariano macchiate. Li altri tutti senza di zuccaro in ogni modo si potranno fare, egli è ben vero che come nelle gelatie, nelle ge nestrate, nelle suppe dorate, nelle sfogliate doppie ne i

Pa-

Pastelli sfogliati,& molte altre viuande più si conuiene il zuccaro,che'l mele, Pure chi volesse limitar la spesa, potrebbesi seruire del mele,nelle lor compositioni,metten do però di sopra à tutte il zuccaro, doue si conuiene, Ancora che molte richiedano prima il mele, & dopoi il zuccaro,come in ciascheduna chiaramente si farà manifesto. Dellequali prima che io incomincia à ragionare, questo solo è da sapere che io non spenderò tempo, ò fatica in descriuere diuerse minestre d'hortami,ò legumi,et insegnare di frigere vna tenca, ò cuocere vn luzzo su la gratella,ò simili altre cose, che da qualunqne vile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle più notabili viuande,& piu importanti,come la seguente nostra tauola ne potrà dare manifesto segno. Nel laquale il nome di tutte è chiaramente descritto. Ma prima ragionamo del pane, delle bracciatelle,& de sosameli, e mostazzoli di zuccaro, che primieramente ancora s'vsano sopra le tauole.

COM-

COMPOSITIONI DELLE più Importante Viuande.

Prima per fare cinquanta pani di latte, e zuccaro, de oncie noue l'vno.

FATTO che hauerai la tua sconza, e leuaturo, piglierai di fiori di farina buratata libre 35. e tanto meno, quanto meno sarà quella di che hauerà fatto il leuaturo, e libre 6. di zuccaro ben biãco, e torli di voua 75. e libre 3 d'acqua rosata, e libre 6. di latte fresco, e oncie 6. di butiro fresco, & impastarai il tuo pane, auertirai bene, che l'acqua, o latte non scotasse, e farai ancora che i torli d'voua sian caldetti, & li scalderai, ponendoli nell'acqua calda, e li porrai il conueniente sale, e farai la pasta, si che non sia nè dura nè tene ra, ma più tosto che habbia del saldettò, e la grammarai molto bene, e poi farai il tuo pane, e la lascierai ben leua re, e lo cuocerai con grande ordine, si che non pigli troppo fuoco, ma che al tuo giudicio stia bene, e questo pane è più bello à farlo tondo, che in torto, ò in pinzoni, sia dopoi più grande, ò più picciolo, cõme tu vorrai: ti gouerne ria adunque secondo questo modo, che è prouato.

Brazzatelle di latte, e zuccaro.

A Fare 50. brazzatelle di oncie quattro l'vna piglia rai libre 15. di fiore di farina, d'acqua rosa oncie 3. di latte libre 3. e di zuccaro bianco libre 2. uoua nume ro 25. di butiro oncie 4. e queste cose insieme grammerai

molto

molto bene. Poi farai le tue brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai leuare con grā diligenza. Et dopoi che seranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le gittarai dentro dette brazzatelle a cuorere, e come verranno di sopra le cauarai fuori, & le porrai in acqua fresca, e quando de iui le leuerai le porrai a cuocere nel forno, e se li vorrai porre anesi dentro, serà buona opera.

A fare sosameli perfettissimi numero 36.

Togli libra vna di farina bianca, e libre due di zuccaro pisto, e ben passato per lo sedazzo, & oncia vna di cannella fina pista, e due picicotti di peue, e pisto, e tre torli d'voua; & vno co'l chiaro, & vno ottauo di peuere longo, & acqua rosata mescolata con vn poco di sale, et con diligenza fa la tua pasta vn poco dureta, e menala molto bene. Poi habbi la stampa, e fa quello che vuoi stampare. E ponendogli vn pochetto di muschio seranno migliori. Poi mettelli a cuocere nel forno sopra vna asse picciola.

A fare mostazzoli di zuccaro.

Piglia di cedro confetto tagliato minutamente libre tre di mele collato libre cinque, di peuere cinque ottaui, di zaffrano scropulo vno, de Cinnamomo tre quarti d'oncia di muschio tre grani, di farina tanto che basti ad impastare dette robbe. Poi farai mostazzoli grandi, & piccioli, come te piacerà. Poi li farai cuoere come i pampati, ma questi si fanno d'oncie 4. in 6. l'vno, e non più grandi.

A fare vna sfogliata sutta, di dieci pezzi. ouero a fare dieci sfogliatini.

Piglia libre due, e meza di farina, di zuccaro

oncie

oncie due, de acqua rosata oncie due, torli d'voua numero 9. di butiro oncie sei, & impasta ben ogni cosa insieme, e fanne vna spoglia sottile, & habbi vna libra di butiro disfatto, & gettalo sopra la spoglia, e poi inuiluppa come faresti vn zaldone, e falla in vna rotella, e ponila suso vna tiella, o suolo, e poi con le mani distendila sopra detta tiella, ò suolo, e mettili vn'altra meza libra di butiro sopra, e poi ponila à cuocere, ò nel forno, ò sotto il testo. E quando sarà quasi cotta, li porrai oncie tre di zuccaro fino sopra, e poi gli darai vna calda, si che finisca di cuocersi, & sarà perfetta.

A fare dieci sfogliatini, osseruerai l'ordine sopradetto, circa all'impastare la pasta, e poi farai dieci sfogliate, & farai come si fa nella grande, compartendoli la robba, come ancora s'è fatto nell'altra. Ma ben'è vero, che gli andaua di più di libra meza di butiro, e libra meza di farina, oncie due di zuccaro, a fare i dieci sfogliatini.

Intendendosi sempre in tutte le paste di che si parla, che oltre l'acqua rosata se gli habbia a sodisfare secondo il bisogno dell'altre acque. E quando non volesti in alcuno adoperare acqua rosata per far manco spesa, potrai far senza, solo io ho posto il vero ordine.

A fare vna sfogliata Catelana, ouero dieci sfogliatini.

La sfogliata Catelana, ò sfogliatini che si fanno solo per variare, si comporrano a questa guisa, togliendo la predetta pasta, nell'impastare gli si porrà suco di bieta, ò di prasemoli, si che sia fatta verde, quando sarà distesa la spoglia, innanzi che s'inuolta, gli si porrà tre oncie di vua passa dentro, & vn poco di cannella,

in tanto che una meza gucbiara faccia in tutto. Poi si osserverà l'ordine, come s'è fatto nelle altre sfogliate, e sfogliatini. Eccettoche auanti che si pongono a cuocere, se gli porrà oncie tre fra tutti de pignuoli mondi maccati, così di sopra via.

A fare vna sfogliata, Sgrostrata, e de Pizzoni, della grandezza della Sutta.

Piglia libra vna di Farina bianca, oncie due acqua rosa, e oncie sei di Butiro fresco, e Torli d'Voua quattro & oncie due di zuccaro, e farai vna spoglia grossetta, e la porrai nel fondo della Tiella, poi habbi due paia de buoni Pizzoni allardati, cotti arrosto morbidetti, falli in quarti. Poneli in vna cazza stagnata, con meza libra di Butiro fresco, ouero con meza libra di grasso colato, & il succo di quattro arancie, e non hauendo arancia, con vn poco d'Agresto, & oncie tre di zuccaro, meza oncia di Cannella, e li soffrigerai, vn pochetto, poi hauerai meza libra di buon persuto tagliato in pezzoli grossetti, e porrai sopra la spoglia nella Tiella, con li quarti de i pizzoni, e li getterai sopra il sapore, aggiongendoli poi di sopra oncie due di zuccaro, e la metà della meza oncia della Cannella sopradetta, perche nel principio ne metterai vno quarto nel sapore, e poi farai vn'altra spoglia più sottile della prima, e gliela porrai sopra facendola cuocere, con destrezza, o nel forno, ò sotto il Testo, che poco gli bisogna a cuocere, e cotta che sarà li porrai sopra oncie tre di zuccaro: ma auertisci che nel sapore doue vanno soffritti li pizzoni, gli vuole oncie due d'Vua passa monda, e oncie due di pignuoli mondi, se vuoi che stia meglio.

A fa-

A fare vna sfogliata ſgroſtata d'occhio, o Latticini di Vitello, o Tettina di Vitella.

Prima farai la paſta sfogliata, come è detto di ſopra, e ne metterai vna ſpoglia nella Tiella, e gli metterai ſopra oncie due di Zuccaro, & vn quarto di Cannella fina, oncie due d'Vua paſſa monda, e poi ſopra gli metterai meza libra di buon Perſutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine di Laticini di Vitello cotte, ò d'Occhi di Vitello, di tettine di Vitella, ò dell'vno, ò dell'altro ſe ne hauerai, e fa vn ſuolo ſopra la ſpoglia, tramezandoli le fettine del Perſutto ſeco, e fatto il ſuolo, poneli ſopra oncie due di zuccaro, & vn quarto di Cannella, oncie due di Vua paſſa, e due di Pignuoli mondi, e il ſucco di tre arancie, ouero agreſto, & oncie tre di Butiro freſco ſopra e ponendoli qualche voua non nate, non gli diſdirà, e poi li metterai ſopra l'altra ſpoglia, cō oncie tre di Butiro freſco ſopra, e poi che l'hauerai cotta, gli ponerai oncie vna di zuccaro, ma auuertiſſi, che quando non ti aggrauaſſe la ſpeſa. Queſta sfogliata ſeria migliore con due ſuoli ponēdo vn'altra ſpoglia tra l'vno, e l'altro ſuolo, laquale ſpoglia ſarebbe meglio fritta, e non la potendo frigere integra, frigeraſi in quarto, perche non ſi cuoſono mai bene le ſpoglie crude, che ſi mettono per tramezo. Ma auertiſſi alla robba che è andata nel primo ſuolo, & in cambio della ſpoglia di ſopra, gli potrai mettere reticelle di paſta, le quali come ſi debbano fare ſi dichiarerà in altro luoco.

A fare sfogliata di Perſuto, o Mortadella.

Piglierai la paſta fatta come quelle di cui ſi dice nella sfogliata ſutto, e ne farai quattro ſpoglie, due

groſſette, e due ſottile, e porrai vna delle großette nel fondo della tiella onta, poi hauerai vna libra di perſutto, ò mortadella tagliata in fette minute, e libra vna di formaggio tumino tagliato in fettine, ouero vna prouina tagliata in fette, e la diſtenderai ſopra la detta ſpoglia, compartendo l'vno con l'altro, e gli metterai ſopra oncie tre di zuccaro, & di cannella oncia meza, d'vua paſſa oncie tre, poi metterai due altre ſpoglie, ſopra la detta robba fritte in quarti, come ti diſſi nell'altra sfoglieta, e poi gli farai ſopra vn'altro ſuolo con altretante robbe come è ſtato nel primo, e poi gli metterai ſopra l'altra ſpoglia, e poi ſopra la ſpoglia oncie tre di butiro freſco, e la farai cuocere, & come ſarà cotta, gli porrai oncie tre di zuccaro ſopra, & auertiſsi che la detta sfogliata ſi può fare ancora con vn ſuolo ſolo di robbe, e due ſpoglie. Quiui la mortadella di fegato è boniſsima, in vece di perſuto.

V n'altra sfogliata ſutta doppia boniſsima.

Impaſtata la paſta come hai fatto a far quella della sfogliata ſutta, e fanne ſei ſpoglie, ma quella di ſotto ſia vn poco più ferma delle altre, e ponila ſul ſuolo, ouero ſuſo vna tiella che ſia onta, & habbi libre due di formaggio tumino tagliate in fettine ſottili, & habbi oncie ſei di zuccaro grattato, e oncie vna e meza di cannella fina peſta, laqual meßedarai col zuccaro, poi ongi la ſpoglia, che hai poſta nella tiella con oncie due di butiro freſco, e poi metti la terza parte delle fette di formaggio, e la terza parte del zuccaro, e cannella, poi metterai due ſpoglie fritte l'vna ſopra l'altra, e poi li metterai la terza parte del formaggio, zuccaro, e cannella ſopra, e poi ſopra detto altro ſolaro, due altre ſpoglie, come

me-

medeſimamente hai fatto alle altre, & oncie tre di butiro, poi metterai l'altra terza parte, del formaggio, zuccaro, e cannella ſopra dette ſpoglie, poi gli mettera la detta altra ſpoglia ſopra, e oncie tre di Butiro ſopra detta ſpoglia, e la porrai à cuocere, e cotta che ſarà, gli porrai oncie tre di zuccaro ſopra.

A fare vna sfogliata doppia della quale anche ſe ne può ſeruire per torta.

Prima farai la tua paſta con libre tre di Farina, & oncie tre di zuccaro, con ſei torli d'Voua, & di Butirò oncie quattro, d'acqua roſata oncie tre, e poi fa quattro ſpoglie, e due ne frigerai in quattro nel Butiro, ouero diſtrutto, perche non ſi patriano frigere intiere, poi ponerai vna delle crude nella tua tiella onta, & hauerai libra vna, e meza di mandole ambroſine piſtazate, colle quale congiungerai oncie ſei di zuccaro, e di cannella con vna, e meza, poi l'anderai gettando ſopra detta ſpoglia; & dapoi gli porrai vna ſpoglia delle cotte, e coſi farai ſimilmente ſopra la detta ſpoglia cotta gettandoli detta compoſitione, e poi di ſopra etiãdio l'altra ſpoglia cotta con detta compoſitione, e come hauerai finiti i ſolari, li ponerai ſopra oncie otto di Butiro disfatto, & la ponerai ſopra la ſpoglia cruda, con oncie quattro di Butiro di ſopra, & la ponerai à cuocere, e quando ſarà, quaſi cotta, piglia oncia vna, e meza di zuccaro, e due torli, d'voua, e acqua roſata; e datogli una roſella di ſopra la finirai di cuocere, e quando ſarà quaſi cotta li ponerai ſopra canellino, ò aneſi confetti.

Per fare dieci pizze sfogliate.

Piglia la molena di quattro pani boffetti bianchi, &

pongli ammoglio in acqua tepida, e piglia libre tre di fiore di Farina, e Torli dieci d'voua, e libra vna di Butiro fresco, & oncie tre d'Acqua rosa è oncie sei di Zuccaro, e impasterai ogni cosa insieme con la molena, e ne farai vn pastoncello, come se volesse fare vna spoglia da lasagne, e cosi farai vna spoglia più sottile che potrai. Poi bauerai di Butiro fresco libra vna, e meza disfatto caldo, e lo getterai sopra la detta spoglia, e la lascierai poi infredire. Poi farai vn tortiglione per la longa della spoglia, e la taglierai in dieci pezzi. Poi farai le tue pize sfogliate. Poi hauerai vna patella con lib. quattro di Butiro fresco, e li frigerai dentro dette pizze sfogliate, e come sarãno fritte, li porrai libra meza di zuccaro sopra tutte.

A fare dieci Mantegate.

Piglia di pignuoli ben netti, e mondi, libra vna, e pestali nel mortaio, e ne farai come vn latte, con oncie sei d'Acqua rosata. Poi piglierai libre tre di farina bianca, e torli dieci d'voua, e libra vna di zuccaro, e libra meza di Butiro fresco, e di specie d'ogni sorte oncia vna in tutto: e oncia vna di leuaturo, & un poco di sale, poi piglierai il latte di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo, e cosi impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa, gli aggiungerai altra acqua tanto che la pasta habbia del tenero, e la sbatterai sopra vna Tauola per spaccio di due hore, & nello sbattere della pasta, gli anderai ponendo à poco à poco libra meza di pignuoli mondi ammaccati, poi pigliarai due Vasi, e le metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hore in loco caldo, poi batterai per spacio di meza altr'hora, & fatto questo la compartirai in

dieci *Mantegate ouero Cresentine, come vuoi dire. Poi pigli a libra meza di Butiro disfatto, et ongi il fondo d'vna Tiella grande, & ponigliela dentro, & ongi ancora esse di sopra, e poi ponele a cuocere nel forno, che non sia troppo caldo perche vanno cotte adagio, e cotte che saranno, li porrai sopra libra meza di zuccaro fino fra tutte, & potriasi anche fare senza specie.*

A fare dieci Ritortelli alla Milanese pieni, e Vuoti.

Piglia libre quattro di fiore di Farina, & Torli dieci d'Voua, & di zuccaro oncie due, & di Butiro oncie sei & d'Acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola vn pezzo. Poi ne farai dieci parti, in dieci spoglie, poi piglierai di Zuccaro oncie otto, & di Cannella pesta oncie due, & di pignuoli mondi libre due, & d'vua passa libra vna, e messederai tutte queste cose insieme. Poi leggermente cargherai le dette spoglie de questa compositione, vngendole prima con libra vna di Butiro fresco disfatto, poi ne farai vn Tertiglione, à guisa di zaldone ad vno ad vno, poi gli farai in rotella ponendoli in due Tielle, onte non potendo stare in vna, e gli andarai stendendo, colle mani destramente, ponendoli tra di sotto, e sopra libre due di Butiro, e poi le potrai cuocere, come seran quasi cotte, li porrai sopra libra vna, e meza di zuccaro. E per variare alcune volte vn poco di Persutto minuto, e Datteri, ò Cibibo tagliato in pezzi, o d'altro, secondo che ti piacerà, e se sarà di Quaresima, ò Vigilia, farai con la pasta, come si fanno i Fiadonzelli magri, come ti sarà mostrato, & anco li potrai fare vuoti à guisa delle sfogliatine per variare.

Truffolo per far Torre, & Castelli, Pegne, & altre cose.

Prima piglierai fiore di Farina, & la impastarai con voua battute, zuccaro, & acqua rosa, & vn pocchetto di Butiro, secondo la quantità di che le vorrai fare, & con vn poco di Zaffarano, e impastata che l'hauerai, ne farai pezzi grãdi come dadi, e li lascierai vn buon pezzo fatti che si sughino bene. Dapoi li frigerai in grasso buono ben collato, ò Butiro, ò buon oglio, poi che li hauerai leuati della patella, li lasciarai vn poco seccare, e poi che saranno secchi, li rifrigerai in mele ben chiarificato, e ben collato, e poi che saranno refriti nel mele, ne fabricherai vn Castello, ò Torre, ò altra cosa che parerà, tenendoli sbroffati sempre d'acqua rosa, zuccaro, e cannella.

A fare dieci piatti di Cascoffe.

Piglia di Farina bianca libre due, e mezza, e quattro torli de voua, & oncie quattro di dileguito, o butiro, & Oncie tre di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, & vn poco di zaffarano, & impastata che l'hauerai, farai due spoglie grossete, poi piglierai libra vna di mandole ambrosine monde, e libra vna di vua passa, e libra vna di pignuoli mondi, e le polpe d'vn buon cappone, & oncie sei di zuccaro, & oncia vna di Cannella fina pesta, e pesta bene ogni cosa insieme, con vn quarto di peuere, e dieci torli d'voua, e messederai bene ogni cosa insieme con libra meza di Butiro accompagnato: poi farai le dette spoglie à liste longhe vna spanna, e larghe tre dita, e l'empirai del detto pastume, lasciando bene della pasta da'lati per poterli afferrare. Poi le farai in guisa di brazzatelline, e le porrai in vna tiella onta, in ressillandole

con vn torlo d'voua, e vn poco di butiro, & zaffarano, & acqua rosata, e poi le porrai a cuocere nel forno, ò sotto, con gran destrezza, perche non creppino.

E volendole far di giorno da pesce, lascierai il dileguito, ò le polpe di cappone.

A fare dieci piatti di Casatelle, ouero dieci Tortelle.

Piglia quattro puine fresche, & di farmaggio grasso libra vna, e meza, & voua quindeci, & di Zuccaro libra meza, d'vua passa libra meza d'acqua rosa oncie quattro, & di butiro libra meza, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, & vn poco di zaffarano, e componi, bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, osseruando il medesimo ordine che fù seruato nelle Cascosse, & hauerai vn bussolo grande di tagliare le dette spoglie, come sono quelli da tortelli, poi le metterai il battuto sopra, lasciandogli tanta pasta intorno, che tu le possi spiccare. Poi le metterai in vna tiella onta, e le porrai à cuocere nel forno, ò sotto il testo, e come saranno quasi cotte gli porrai sopra oncie sei di Zuccaro, e poi le finirai di cuocere, e volendo le potrai fare in guisa di tortelle, con due spoglie, cioè vna di sotto, è vna di sopra, e grandi, e picciole, come vorrai.

A fare confetti restauratiui, in guisa di Tortelletti, ouero Morselli.

Piglia oncie tre d'anime di melone monde, ben nette, e oncie vna, e meza d'anime di zucche monde e nette, e oncia vna di pistacchi pelati, e oncia vna de pignuoli ben netti, e queste cose tutte porrai in vn mortaio di pietra, e con un pistone di legno siano sotilmente peste,

ste, & riposte in vn piatelletto.

Poi pigliarai oncia vna di farina d'amito, e la pistarai da sua posta.

Poi piglierai vno scropulo di specie, d'Aromatico rosato, & due scropuli, e mezo di Cannella fina, e q̃ste due cose ancora seruerai da sua posta in vno scartozzo di carta.

Poi piglierai di seme di indiuia meza dramma, & altre tante di seme di Lattuca, & le ponerai sottilmente in vno mortaio picciolo di bronzo, e le congiungerai con le specie sopradette, aggiungendoli mezo scropulo de coralli rossi, & altro tanto di perle macinate, & ogni cosa messederai insieme nel mortaro di Bronzo, & riporrai in vn scartozzo.

Poi piglierai le polpe d'vn Cappone cosi intiere, & in vno forno che sia tepido le lascierai tanto che siano ben asciute, poi le piglierai, e tagliarai grossamente, & bene le bagnerai con agresto, & acqua rosata, & vn'altra volta le porrai nel forno, sino à tanto che siano brustolate, poi le porrai in vno mortaio di marmo, & sottilmente le pistarai, & pistate che seranno, le riponerai nella prima pasta.

Poi piglierai libra vna, e mezza di zuccaro buono bianco, e lo chiarificherai, & spumerai molto bene, & spumato che serà, lo farai bogliere sino à tãto che sarà cotto, a cotta de Manus Christi. Et li butterai la prima pasta mescolando però sempre con vna Cazolla, e dopoi gli aggiungerai le polpe di Capponi, dãdoli dietro la farina, & vltimamente le specie d'Aromatico rosato, & canuella, & seme, & coralli, & porle sempre pure mescolando ogni cosa diligentemente, & cosi tosto farai i tuoi morselli.

A fare

A fare vna Tortella brusca de Figadetti, o d'altre richieste.

Prima farai vna Cassetta, come furno quelle de' Pastelli, alte dua dita, & alquanto più della grandezza, d'un piatelletto commune, come è vno sfogliatino, ouero vn Ritortello alla Milanese, della pasta, di cui s'è detto nel Ritortello alla Milanese. Poi piglia sei Fegadetti di polastri, e Creste, & altre simili cose, e sino à quattro Voua non nate, quando è tempo di Galline, e quando non è tempo da Galline, farai quattro Voua dura pigliarai Torli, e farai dare a tutte queste cose vn boglietto. Poi le metterai in vna pignata, con quattro oncie di deleguito, & herbe oliose minute, con oncia vna, e meza d'Vua passa ben netta, e farai vn poco soffrigere, poi metterai, ogni cosa in vn vaso, con sei Torli d'Voua ben battuti, con succo d'otto arancie, ouero buono agresto, & vn poco di brodo di carne, o di pollo, o d'altro, & vn poco di dileguito, & oncie quattro di zuccaro, & oncia meza di Canella pista, & vno ottauo di peuere, & uno ottauo di Gengeuero, e di Garoffani per la metà del Gengero, & vn pochetto di Zafferano, e comporrai ogni cosa insieme, e la compositione porrai nella cassetta predetta poi la porrai sopra le bragie, si che boglia pian piano dandoli il Testo caldo pian piano, cume si fà à cuocere vna Torta, e cotta che serà li darai oncia vna di zuccaro, & vno ottauo di Cannella sopra.

La detta viuanda potriasi ancora fare senza Cassetta per variare, come ponere la compositione in vn piatto d'Argento sopra le bragie, e darli medesimamente il Testo, e cotta che fusse, darli medesimamente il zuccaro, e la

e la Cannella com'è detto di sopra, e dopoi porli sopra sei liste di reticele di pasta, fatte di quelle da Guanti.

E nõ hauendo fegaddetti de pollami, si potria fare de figati di pauaro, ò d'Agnello, ò Capretto, ò Vitello, ò Porco tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vitello, ò Tettina di Vitella, in fettine, & vn poco di persutto tagliato minuto, ò simili per variare.

Per fare vna Tortella brusca di code di Gambari, o d'altre richieste di pesce.

Piglia sino à quaranta code di Gambari cotte, e monde, e sino à quattro Torli d'Voua, e soffrigerli nel butiro seruando l'ordine del resto di quello che hai fatto in quella di figadetti, ò veramente per variare, piglierai milze di Lucci, ò Varuoli, ò latte de detti, ò figadetti d'Anguilla, de Goi, ò di Galana, & altre richieste di pesce con i Torli de Voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, non li sarebbe anco disdiceuole, seruando l'ordine del resto, come s'è detto di sopra nelle altre, e quando seranno giorni da pesce solamente, le frigerai in olio, e medesimamente farai la Caßetta senza voua, con olio, e con vino bianco dolce, senza Butiro

Pasta Tedesca fatta in diuerse Armi, e Cappe di S. Ciacomo, o Croci, e diuersi animali, fritte, sutte, o piene di Marzapani, o di Mariconda, o Crema, o d'altro Pastume, per far piatti dieci.

Piglia libre tre di Farina bianca burattata, & ponila in vn cattino, ò altro vaso netto con libre tre di latte di vacca, e libre vna di Butiro fresco, & oncie tre d'acqua rosa, e libra vna di zuccaro, & vn poco di zaf-

fara-

farano, & voua vinti, dieci con torli e chiaro, e dieci con torli soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto vaso, che diuenga come vna colla, poi habbi libre cinque di butiro fresco, ò dileguito in vna patella che sia ben bogliente, & habbi i ferri ben netti, ponli à scaldare nel graßo bogliente, poi mettigli in detta colla che se gli attaccherà la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccherranno da i ferri, e quando non si spiccassero bene perche la colla fosse troppo chiara, ò troppo spessa, la acconciarai al tuo giudicio, e dopoi gli porrai sopra oncie sei di zuccaro, e dette paste si possino empire dopoi che sono fritte, di Marzapane, ò gelatia, ò Mariconda, ò crema, ò l'altro, e saria meglio.

A far dieci piatti d'offele.

Piglia libre due di formaggio grasso grattato, & di formaggio duro grattato libra vna, & voua dieci, & l'vua passa libra meza, & di zuccaro oncie quattro, & l'acqua rosata oncia vna di peuere vn sesto di oncia, & di butiro oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi piglia libre quattro di Farina bianca, e sei di torla de voua, & acqua rosata, oncie tre di butiro, e fa la tua pasta, e fa la spoglia großetta, poi la cargherai di Butiro duretto, e inuolgerai Vn'altra volta, e la cargherai similmente di butiro, e farui cosi da tre, ò quattro volte, per fino à tanto che hauerai dispensata libra vna di butiro, e farai la tua pasta.

A fare dieci piatti di Stelle di pasta reale piene di Pastumerele.

Pigla di Farina bianca libre due, e meza, quattro torli di voua, & oncie tre di zuccaro, & oncie tre

d'acqua

d'acqua rosa, & vn poco di zaffarano, & impastalo, e fa du. spoglie, e poi piglia vna libra, e meza di Mãdolè ambrosine monde, e le polpe d'vn Cappone, e non hauendo Cappone tanta polpa di Vitello allesso, e libra meza di pignuoli, e d'acqua rosata oncie tre, e meza libra di Cibibo Damaschino cauate le anime, e pista ogni cosa insieme con chiari sei d'Voua, con vna libra di zuccaro, & oncia vna di Cannella, & impasta ogni cosa insieme. Poi habbi le tue stampe di gesso, o di zetto, e poneli in su la stampa di sotto il battuto di sopra, e poi pòni l'altra stampa di sopra, e tagliati la pasta d'intorno con la speronella, o con vn coltello, e le rifermerai d'intorno intorno con le mani, poi le frigerai in Butiro, ò dileguito con destrezza, che non creppino, ouero le ponerai in vna Tiela onta, e le cocerai nel forno in rosellate.

A far dieci piatti di Stelle grasse.

Piglia di formaggio grasso grattato libre cinque, e poi pistalo nel Mortaro molto bene, poi ponilo in vn vaso con l'Voua vinti, e libra vna e meza di zuccaro, & di vua passa libra vna, & d'acqua rosata oncie tre, & di Butiro libra meza, & oncia meza di Cannella.

Poi piglia libre due di Farina, e quattro Torli d'Voua, & di zuccaro oncie tre, di Dileguitto, ouero Butiro oncie tre, & Acqua rosata, e impasta ogni cosa, insieme, & fatta la pasta dopoi farai vna spoglia nõ molto sottile, ne molto grossa, poi anderai mettendo sopra la detta spoglia la detta compositione, e tanto quanto serà vn Torlo d'Voua, o poco più, e poi la taglierai d'intorno con speronella, ouero bossolo, lascandolo d'intorno tanta pasta, quanto è vn dito, poi li piccicarai d'intorno asserandogli dentro

tro il battuto, perche uanno discoperte quasi la metà di sopra, e poi le metterai in vna patella ben onta e le porrai, a cuocere nel forno, ò sotto il testo, e cotto che seranno, le imbandirai ne i piatti ponendoli di sopra fra tutte libra meza di zuccaro, ouero le frigerai in libre quattro di Butiro, ouero Dileguito, e volendo frigere sarà buono porre nel battuto oncie tre di Farina.

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

Piglia due Puine che siano fresche, e libra vna e meza di Formaggio grasso, e le polpe d' uno Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiare di Voua, e libra vna di zuccaro, & vn buono piccio di Farina, e libra meza di Vua passa monda, e Acqua rosa, & oncia meza di Cannella, & oncia meza di peuere, & impasta ogni cosa insieme, poi fa le spoglie di pasta reale, come è detto nelle altre, semplice comme vorrai, e con il bossotlo farai le tue pastelle, e farai le stellette come è detto nelle altre, e seruerai il medesimo ordine nel cuocerle.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli, di morella.

Piglia libre due di Vua passa monda, e ben lauata, e dagli vn boglio nel Vino, e se sarà dolce sarà meglio, poi mettila in vn vaso con libra meza di medolla di bue cotto, ò grasso collato, e libra vna di Formaggio duro grattato, & otto Torli d'Voua, & oncie noue di zucaro, & oncia vna di Cannella pesta, poi incorpora ogni cosa insieme, & due spoglie nel medesimo modo che ha fatto quelle delle Cascosse, e vagli ponendo sopra il pastume, & gli darai due volte di spoglia, poi li tagliarai con la speronella, grandi, ò piccioli come ti piacerà. Poi si frigerai in libre tre di Butiro, ouero Dileguito, e cotti

e cottili imbandirai ponendoli sopra libra vna di mele purgato, e poi libra meza di zuccaro sopra il mele.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli d'altra sorte.

Prima farai le spoglie, che hai fatto in quelli di morolla sopradetti, poi piglia libre due d'vua passa monda e lauata, e falli leuare vn boglio nel vino, e sarà dolce, sarà migliore. Poi piglia libra meza di zuccaro, & oncie sei di pignuoli mondi ben lauati, e sei torli d'voua, & oncia vna di cannella pesta fina, vn quarto di peuere pesto, & oncie sei di butiro, poi in farle seruerai l'ordine sopradetto, & in cuocerle in butiro, poneli la mele, & zuccaro come è detto di sopra.

A fare dieci piatti di Rosoni di pasta da grasso, & da magro.

Per fare dieci Rosoni grandi, ouero trenta piccioli, piglia di fiore di farina libre due, e meza, e dieci torli, d'voua, & oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, & oncie quattro di butiro, ouero dileguito, & vn poco di zafferan, & impastata che l'hauerai ne farai spoglie sottile tanto quanto sia possibile, poi ne toglierai lista per longo della spoglia larghe tre buone dita, poi darai de i tagli per mezo di detta lista di quà, & di là, lasciandola però integra. Poi toglierai detta lista per vn capo della mano, e la inuolgerai intorno al brazzo, ouero mano sino al fin della lista, giungendo poi tutti dui i capi insieme della lista. Poi la farai cadere giuso dalla mano, attacata però, & ben inuolta, come è detto di sopra. Poi le porrai in vna patella della grandezza, ò vn poco più del detto rosono cō libre quattro di dileguito, ouero butiro, e cotte che saranno, le imbandirai

ne

ne i piatti ponendoli sopra fra tutte oncie sei di zuccaro.

A fare dieci piatti di Guanti, ouero Reticelli.

Piglia libre due, e meza di farina bianca, & oncie quattro di zuccaro, & torli sei d'voua, & libra vna di butiro fresco, anchora che il dileguito, quando è buono sia migliore, & acqua rosa oncie tre, & vn gocciolo di zaffarano, & impasta la tua pasta, e fa spoglie e taglia le grandi, picciole secondo che tu le vorrai, increspandole con la mano. Poi frigele in libre tre di dileguito, & essendo per imbandirli li darai sopra oncie sei di zuccaro.

Le reticelle farai col terzo meno di robba per coprirne, o torte quando non li uorrai fare spoglia di sopra, o per coprire tortelle brusche, ò d'altro, & impastato che le hauerai farai le spoglie, poi le taglierai à liste larghe vn dito, e longhe secondo che vorrai, e le frigerai in dileguito.

A fare dieci fiordeligi alla Francese.

Seruerai l'ordine che è detto nelle tartarette alla Francese in questi fiordeligi, hauendo la stampa da fare la cassetta della pasta della similitudine dei fiordeligi.

A fare dieci piatti di tegole de pasta di marzapane, finte de fasoli.

Prima farai due spoglie come quelle de i guanti, e piglierai libra vna, e meza di mandole ambrosine pelate piste, e libra meza di zuccaro ben incorporato insieme con vn poco d'acqua rosa, e gli andarai distendendo suso la spoglia piccioli come è vn dado, longi poco l'vno dall'altro, quanto sono i fasoli nelle tegole. Poi lè volterai sopra la spoglia, e la taglierai con la speronel-

la stretta, e longa come sono proprio le tegole dei fasoli, quando sono maturi. Poi con le mani li serrerai bene, assimigliandoli più che potrai alla detta materia. Poi frigerai con gran destrezza che non crepino, in libra tre di butiro, ò dileguito fresco, & poi che saranno cotti, e per imbandirsi li ponerai sopra oncie sei di zuccaro in tutto.

A fare dieci Fiadoni grandi di frumento, o faro, ò riso.

Piglierai quattro scutelle di frumento netto, pilato: e lo farai cuocere nel brodo molto bene, o acqua, e come sarà cotto lo porrai in vn vaso con libre 3 di formaggio duro ben grattato, e libra vna di formaggio salato, & voua vinti ben battute, & vna scutella d'vua secca, ouero vna schiaua senza anime, ouero libra meza d'vua passa monda, e di peuere oncia meza, e di butiro fresco libra una, & un poco di zaffrano per darli colore. Poi incorporarai ogni cosa insieme, e farai la tua pasta con libre tre di farina bianca, & uoua quattro, & di butiro oncie quattro. Poi farai i fiadoni grandi, e piccioli secondo che uorrai inrossellati con torli di uoua zaffrano, & acqua, poi li cocerai nel forno.

Et il simile farai di farro, ò riso, & di tutto quello che si sanno.

A fare dieci fiadoni grandi d'voua, & formaggio.

Piglia libre quattro di formaggio duro grattato, e uoua uinti, e libra una di butiro fresco, e libra meza di zuccaro, & oncie quattro di acqua rosa, e libra meza di uua passa monda, & oncia meza di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, e fiadoni inrosellati, e cuocerli come s'è detto di sopra.

A fa-

A fare pastatelle, o Tortelle di Mirastro Tedesco inrosellate,

Per fare cinquanta pastatelle, piglia di Mandole Ambrosine pelate libre tre, e di pignuoli mondi libra meza, e libra meza di zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, come se volesti fare marzapane. Poi gli aggiungerai di pignuoli mondi libra meza, e libra meza d'vna passa monda, & otto torli d'voua, & oncie quattro di butiro purgato fresco, & vn poco d'acqua Rosa, & incorporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai la tua pasta con Farina bianca, & acqua rosata, e torli d'voua, & zuccaro, & butiro, & vn poco di Zaffarano. Poi farai la tua spoglia, e piglierai di detto pastume tanto quanto è vna buona fritella, e la ponerai sopra la spoglia, e la taglierai con vna speronella intorno lascian doli della spoglia, tanto che la possi picicare, come si fanno le stellete. Poi piglierai vna tiella ben onta, e glie la metterai dentro, e le intosellerai con chiari d'voua, & zuccaro, & acqua Rosata, e le cuocerai medesimamente come si fa il marzapane.

A fare pastelle d'altra sorte.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e pelale, e libra vna di carne di vitello allesso, ouero le polpe di vn cappone, e pista bene ogni cosa insieme, e poi aggiungeli sei chiari d'oua, e libra vna di zuccaro, e libra meza di pignuoli, & oncia meza di Cannella fina con vn poco d'acqua rosata, impastata ogni cosa insieme. Poi fa la tua pasta reale in spoglia, e poi tagliata col bußolo, & empi le spoglie del detto battuto, si però che sia vna spoglia di sotto, & vna di sopra, come si fa alle torte, con

il ritortello, poi li frigerai in dileguito, ouero le cuocerai nella tiella, ò nel forno, ò sotto il testo, ponendoli di sotto e di sopra del butiro, e quando saran cotte, & per imbandirsi li porrai sopra del zuccaro tanto che basti.

A fare pastatelle di carne per piatti dieci.

Piglia libre quattro di carne di porco, ò di vitello magra, e falla cuocere allessa si che sia ben cotta, poi piglia libra vna di panza di porco ben grassa, ò di vitello, e falla cuocere allessa ben cotta, e se non potrai hauere panza di porco, li aggiungerai libra meza di grasso di bue, e lo pistarai bene con i coltelli, poi pigliarai libre due di formaggio duro grattato, & voua dieci, e libra vna di zuccaro, & libra vna d'vua passa, & oncia meza di cannella, & oncia meza di peuere, & impastarai ogni cosa insieme, come si faria il battuto de vno torta. Poi habbi la tua pasta reale, e fa le tue spoglie: e tagliale col busso lo, e poi empile di battuto, e farai le tue pastatelle col suo rotello, come è detto nelle altre di sopra, poi le frigerai nel dileguito, ouero nel butiro adagio adagio, si che non crepino, ouero le cuocerai nella tiella, ò nel forno, o sotto il testo, dandoli il butiro de sotto, e di sopra, e come saran cotte, & per imbandirsi li darai sopra il zuccaro.

E di questo pastume ne potrai fare ancora vna buona torta, seguendo l'ordine come si fa nelle altre torte.

A fare dieci piatti de tortelleti grassi ottimi, da seruirsene soli, e da coprire anadre, e pizzoni, o d'altro uccello.

Piglia libre due di grasso di manzo, ò di vitello, e quando sarà ben disfatto, lo mandarai giuso per la stamegna.

megna. Poi piglierai voua dodeci, ben battute, e libre due, e meza di buon formaggio duro ben grattato, & oncia vna, e meza di cannella pista, libra vna: e meza d'vua passa, e libra vna di zuccaro, & ponerai ogni cosa insieme, farai il pastume che stia bene, & poi farai la pasta con farina, e zaffrano, e vn vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai soli ne i piatti, o sopra capponi, o anadre, o piccioni, o d'altro, e li metterai sopra libra vna di formaggio duro grattato, & oncie sei di zuccaro, & meza oncia di cannella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il zuccaro dentro.

A fare dieci piatti di tortelletti grassi d'altra sorte.

Piglia il petto d'vn cappone allesso, e libra una, e meza di formaggio duro grattato, & libra vna di formaggio grasso, & libra vna di pancetta di porco allessa grassa, & buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in vn vaso aggiungendoli poi voua dieci, & vn poco d'herbe oliose ben pistate minute con i coltelli, & meza oncia di cannella, & oncia meza tra garoffani, e gengeuero, e peuere, tanto dell'vno quanto dell'altro, e messederai bene ogni cosa insieme, e ne farai battuto, poi farai una spoglia sottile come è detto di sopra nell'altra, e farai i tuoi tortelletti piccioli quāto è una nizola colla gussa, o poco più, poi li porrai à cuocere in buō brodo grasso, giūgēdoli vn poco di zaffrano per darli il gialo, e lasciarai bollire per spatio d'vn Miserere. E poi li imbādirai ponēdoli, sopra formaggio duro grattato, e cānella, e zuccaro.

A fare dieci piatti di Tortelletti alla Lombarda, da grasso, e da magro.

Piglierai bieta ben lauata, & tritta, e la soffrigerai in oncie sei di butiro fresco, auertendo che non pigli il fumo, e poi che sarà soffritta la lascierai raffreddare alquãto, poi la porrai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e voua quattro, e zuccaro oncie quattro, e peuere vn quarto, e cannella oncia vna, e incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua spoglia con vn poco di butiro, & vn'oua facendo poi i tuoi tortelli longhi, iquali cuocerai nel buono brodo da grasso, e da magro nell'acqua col butiro, e poi che saranno imbanditi, li porrai sopra il buon formaggio grattato libra vna, e di peuere vn quarto, e di zuccaro oncie tre messedato insieme ogni cosa, e poi che saranno per imbandirsi li coprirai cõ gli altri piatti, e li porrai sopra cenere calda, si che stiano caldi fino a tanto che li vorrai mandare in Tauola, e auertisi che de tal tortelli se ne puole seruire, e soli, e per coprire caponi, anadare, e pizzoni, & altro, che si voglia.

A fare dieci piatti di Miraconda alla Ragonesa.

Togli di formaggio grasso libre tre, di formaggio duro libra vna grattato, & d'vua passa monda libre due, & torli d'voua trenta, & libra vna di zuccaro, libra vna di butiro fresco, & oncia vna di cannella fina pista, e vn pan bianco, grattato, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, e poi piglia detto pastume, e ponilo in vna stamegna, & esprimerlo in vn torchietto più che sia possibile, e quando sarà ben espresso fuori il succo, non potendo hauere altrimenti quel che resta dentro, tagliarai

la ſtamegna intorno, e poi lo detto paſtume tagliarai in fette grandi, o picciole come a te piacerà, poi le frigerai in libre tre di butiro freſco, poi imbandendoli li porrai ſopra onze ſei di zuccaro. Di queſta viuanda te ne puoi ſeruire in vece d'vua paßa, & è buona per impir cappe di S. Giacomo, e fiordeligi, o d'altre coſe di paſta.

A fare dieci piatti di Maccheroni.

Piglia libre cinque di farina bianca, e due pani bianchi grattati, e meſſedali bene inſieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impaſta inſieme tre voua, & fa la paſta che non ſia dura ne tenera, & laſciala rafredare vn poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto è vna caſtagna, poi fa i tuoi macheroni ſu il rouerſcio della gratugia, e poi ponli a cuocer in acqua bogliente, e come ſerã cotti, le porrai un poco di ſale, e poi habbi di formaggio duro libre due, e meza gratato, con oncia meza di peuere peſto meßedato inſieme, & volendoli imbandire, poni lo detto formaggio di ſotto, e di ſopra, e libre vna e meza di butiro freſco diſtrutto di ſopra, poi li coprirai con gli altri piatti, mettendoli in calda per fino che vorrai mandare in tauola, e nell'imbandirli, e li porrai vn poco di zuccaro, e cannella di ſopra ſaran migliori.

A fare dieci piatti di Maccheroni alla Napoletana.

Piglia libre otto di fiore di farina, e la mollena d'vn pane groſſo boffetto mogliato in acqua roſata, & voua freſche quattro, & oncie quattro di zuccaro, e bene impaſta ogni coſa inſieme, e fa la tua paſta, menandola bene per vn pezzo, poi ne farai ſpoglie più toſto groſſette, che ſottili, e le taglierai in liſte ſtrette, e longhette,

e farai che stiano alquanti fatti. Poi li cuocerai in bruodo grasso bogliente, & li imbandirai ne i piatti, ò sopra capponi, ò anadra, o d'altro con zuccaro, e cannella dentro, e sopra, & per li giorni da pesce li cuocerai nell'acqua senza butiro, & con butiro fresco, se vorrai.

A fare dieci piatti de maccheroni Romaneschi.

Piglia libre cinque di Farina bianca, e la molena de vn pane boffetto mogliato in acqua rosata, è voua tre, & oncie tre di zuccaro, fa vna pasta, e dopoi falla in spoglie più tosto grosse che minute, & inuolgile intorno ad vn bastone, e poi caua fuori detto bastone, e taglia la pasta largha vn dito, & saran come butelli, i quali ne i dì da carne, porrai à cuocere in buono brodo grasso, che boglia quando li getterai à cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella, e di sotto, e di sopra, e per mezo, & i giorni che non sono da carne, li potrai cuocere nell'acqua che boglia con butiro, ò veramente nel latte, non lasciando mai il conueniente sale.

A fare dieci piatti di lasagnuole, ouero tagliatelle tirate.

Piglia tre scutelle di Farina bianca, & uoua tre, e fa la tua pasta vn poco molle, e poi tra vna spoglia longa, e stretta, sottile sia che poi, e puoi tira vna detta spoglia tu, & vno compagno tanto che uenga sottile come carta, e lasciala seccare, poi piglia buon bruodo grasso che boglia, e gettale dentro dette lasagne, e falle cuocere adagio, e come saranno cotte le imbandirai ne i piatti con formaggio sopra, così potrai cuocere capponi ò anadre, ò altro come ti pare, il zuccaro, e la cannella, uolen-

uolendogline sopra non li disdiranno.

Le tagliatelle fatta la spoglia inrotellarai intorno al-lesagnaturo, & poi cauato il lesagnaturo le taglierai mi-nuto, & le cuocerai.

A fare sessanta pastelletti piccioli sfogliati, da empire di mangiare bianco, o d'altro.

Piglia fior di farina libre quattro, d'acqua rosata oncie quattro, torli d'uoua numero dieci, di zuccaro, on-cie sei, di dileguito, o butiro fresco libra una, & un poco di zaffrano, & impasta bene ogni cosa insieme, e poi fa sessanta cassette picciole da pastelli, e frigele in libre cin-que di butiro fresco, ouero dileguito poi empile di man-giar bianco, ò riso Turchesco, o ginestrata, o uiuanda al-la Napoletana, o carbatio o crema. Poi dalli una caldet ta col testo, e poi la imbandirai ponendoui di gengeuero fino, libra meza sopra fra tutti.

A fare vn pastello sfogliato.

Piglia di farina bianca libra una, e meza, torli sei di uoua, & oncie due di zuccaro, & oncie tre di dileguito, ouero butiro, & oncie due d'acqua rosa, e fa una spoglia sottile, e grande, e come un tagliero la taglierai intorno, & li farai sei spoglie con la speronella, & pri-ma ungerai la tiella, poi li porrai una delle dette spo-glie ben onta, e sbruffata nell'acqua rosa, poi li porrai so-pra un poco di zuccaro, e cannella, e poi li ponerai sopra un'altra spoglia ben onta, poi habbi un paio di pollastri, o piccioni mezo cotti arrosto ben allardati, e sofrigeli nel la patella in quarto con grasso, o butiro, poi poneli so-pra la seconda spoglia, con zuccaro cannella, e grasso, poi habbi le quattro altre spoglie, e poneli una sopra l'al-

tra

tra con formaggio graßo in fettine, e zuccaro, e cannella, e grasso tra vna spoglia, e l'altra, poi lo farai cuocere nel forno, o sotto il testo, e come sarà cotto fa vn buco di sopra, e ponili dentro sapore d'oncie tre di mandole piste, e agresto, e due torli d'voua, & messeda insieme ogni cossa.

A fare un pastello di Mortadella di ficato.

Piglia libre due di farina, & impastala con acqua tepida con due torli d'voua, & vn poco di butiro, fa la tua cassetta che habbia del longo, vn poco più grande che non è la mortadella, che li vorrai metter dentro, e con vn poco di grasso di manzo, o di vitello, e succo di naranze, ouero agresto, e così la aßerrarai nel detto pastello, o lo ponerai a cuocere, e sarà fatto.

A fare un pastello sutto, commune, o di fagiano, o cappone, o pernice, o pizzoni, o anadre, o carne di uitello, o castrone, o manzo, o uenasione.

Lo ordinario, sarà questo per lo commune. Prima piglierà libre due di farina, voue due, oncie quattro di butiro, & acqua, & impastarai la pasta che resti grossa mezo ditto, e più poi pigliarai il fagiano, o altro vccello, o pezzo di carne bene impillotato, poi pigliarai vna buona gucchiara di specie miste, e vn pochetto di zaffarano e lo inuolgerai a torno l'vccello, o carne, con qualche fetta di limone tagliato uolendogliene, e qualche ramela di finocchietto fresco, o qualche grano d'agresto, o marene, o il succo di due arãcie, e auertisci che se li sarà di porco domestico, o saluatico, o castrone, li potrai porre mãco lardo, & così serrati il pastello, lo farai cuocere nel forno

Pa-

Pastello alla Tedesca di cui se ne serue de grasso, e da magro.

Farai la cassa del pastello, o grande, o picciola, secondo che tu uorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tonde, poi pigliarai voua battute, & zuccaro, & acqua rosata, in quella quantitade, che al tuo giudicio parerà, e secondo che sarà il pastello messederai bene ogni cosa insieme, e empirai la caßa, e la ponerai nel forno à cuocere senza coperto, e come sarà cotto li porrai sopra del zuccaro.

A fare vn pastello battuto alla Francese, o di carne di vitello, o castrone.

Prima pigliarai carne di vitello di cossetto, o castrone, e la netterai bene da quelle pellegate, e pellesine, che li potrai cauare senza lauarla, dapoi la lauarai molto bene, e li darai vn boglio per farla che sia più bianca, & poi ch'ella sarà raffredata, la pistarai con i coltelli minutamente, poi piglierai grasso di manzo della vognalata, e lo netterai da quelle pellesine, che se li trouano, e poi lo pistarai insieme con la detta carne, e quando sarà ben pista à tuo modo, li metterai gengeuero, & peuere dentro, e noci moscate piste, & vn poco di zaffrano, & vn poco di garoffali pisti intieri, e meßederai bene ogni cosa insieme, la misura sarà secondo la quantità, e grandezza che vorrai fare à tuo giudicio, e se li metterai vn pochetto di persutto tagliato minuto dentro non li disdirà niente, poi farai la tua cassa grande, o picciola, tonda nel medesimo modo che è quella delle frutta, ma vuol essere vn poco duretta la pasta, e sbattuta sopra vna tauola per spatio di mez'hora,

poi

poi fatta la cassa la empirai del pastume sopradetto, e li porrai sopra il suo coperto à cuocere nel forno adagio, & uuole essere mangiato caldo, un poco di cipolla anco pista nel pastume è buonissima.

A fare un pastello di codogne, che uuole essere tondo.

Prima farai la caßa del pastello non troppo grande con farina, e butiro, & vn poco di zaffrano, poi piglierai un codogno grosso, e lo mondarai così intiero, e li farai un buco nel mezo tanto che caui le anime con tutto quel torso doue stan l'anime dentro, e lo porrai nel pastello con butiro, e zuccaro, e qualche garofano intiero, poi li farai il suo coperto, e lo porrai à cuocere con pestrezza, e se li codogni saranno piccioli, li farai in quarto de più pezzi, & per uno pastello non gli uorrà meno butiro d'oncie noue, e garofani numero dieci, & di zuccaro libra meza & acqua rosata.

Pastello di pere guaste, o pome, ouero ne i piatteli senza pastello per uariare il dì da grasso, e da magro.

Piglia i peri, o pomi in quella quantità per i pastelli, o piatti che uorrai fare, & penso che sei per pastello, e otto per piatto bastarãno a i quali darai una buona sbrasata nel fuoco, poi li leuerai, & come saranno raffredati li mondarai lasciando in mezzo il piccolo, e poi che saranno mondati li ponerai in un uaso a boglıere in buono uino nero con zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garoffani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerai propio una gelatia, e uolendoli in pastello, hauerai

pa-

arecchiate le cassette e l'impirai, ouero che l'imbande-
ai ne i piatti, e li staria bene sopra qualche cannellino
onfetto. Penso che à fare vno de questi pastelli li anda
à di zuccaro oncie sei, & di cannella meza oncia, &
aroffani numero dieci, poi sopra i pastelli, ò piatti anesi
cannellini confetti.

Pastelli di marene, o persiche, o brogne, o mu-niache, o pera, o pome.

*Farai la caßa del pastello del modo che fù quella
el pastello di cotogne, che sia largetta nel fondo, e che
venga stringendo di sopra, poi per vn pastello, piglia-
ai libra vna di marene à buon peso, monde da i piccioli,
el fondo della cassa del pastello, le distenderai polita-
ente poi gli metterai oncie cinque di zuccaro, & oncia
eza di buona cannella fina, et oncie cinque di butiro fre
o, & poi li farai il suo coperto tagliato di sopra in tre
oghi, poi lo cuocerai destramente. E'l simile farai in
uelli delle altre frutte. Ma auuertissi che le altre frut-
e van pelate, e le pelerai facilmente in questa maniera,
oglienzandole in vino, ò d'acqua, & poi che saranno
effredate pelandole, & alle pere moscardine li lascierai
ezzi i piccolli.*

A fare vn pastello di marene ad altro modo.

*Farai la cassa seconda le altre, poi piglierai libra una
i marene, e libra meza di butiro fresco, e oncie sei di
uccaro, & oncia meza di cannella, & una buona
rancata de pignuoli mondi, e acqua rosa, e meßederai
ene ogni cosa insieme, poi ponerai nella cassa ogni co-
, e farai il coperto tagliato di sopra, e lo ponerai à
ocere.*

Pa-

Pastelli d'Ostreghe, e cappe sante.

Farai un Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, ò picciole, ò grande secondo che tu uorrai. Poi pigliarai dodeci, ò quindici ostreghe, e le aprirai, e le cauerai il buono cō quell'acqua che gliè dentro, e le ponerai in una cazzuola stagnata à soffrigere cō herbe oliose tagliate minute, e un poco di buono olio, & un poco di specie miste, & il succo di quattro narancie, ouero un pochetto d'Agresto, e un piccicoto d'una passa monda, e due torle d'uoua, e sofritto che hauerai ogni cosa le ponerai nella cassetta, e li farai il suo coperto, e poraile à cuocere in forno non troppo caldo, e se li uorrai metter due, ò tre fettine di limoni tagliato, non li disdirà niente.

Pastello di Carchiofoli, ouero di Ruuia integra in giorni di grasso.

Prima farai una cassa da Pastello, come quella dell'anguila, poi nel fondo li porrai Butiro, & un poco di peuere, e marzolino tagliato minuto, poi hauerai tre Carchiofoli quasi cotti, e li monderai bene, da quelle spine reseruando le teste da basso, ben monde, e li porrai nella Caßa aggiungendoli sopra peuere Butiro, e marzolino tagliato minuto medesimamente, poi hauerai due torli de voua, & oncie due di zuccaro, e mezo bichiero d'agresto, & vn poco d'herbe oliose pistate minutamente con i coltelli, e messederai bene ogni cosa insieme, ponerai nel detto pastello, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere destramente, e questa cassa del Pastello vuole essere bassetta, in vece del marzolino ò d'altro buon formaggio li potrai mettere persuto cotta-

gliato minuto minuto, & il ſimile farai in quello della uuia in tegole.

Paſtello di Pizzoni, o Pernici in Caſſa.

Piglia la tua farina, e uoue, e butiro, e fa la caſſa el paſtello che ſia duretta, poi toglie pollaſtri, ò pizzoni, ò pernici tagliate in quarti, e pōli dentro con libra meza di morola, ouero graſſo di manzo, & oncia meza di annella, e peuere inſieme, & oncie tre d'uua paſſa monda, & once ſei di zuccaro, e torli ſei di uoua battute in greſto, e meſſeda ogni coſa inſieme, e poni in detto paſtello, e poi fagli il ſuo copercbio, e fallo cuocer e nel forno, è ſarà fatto.

Tardiola di latte alla Franceſe, per piatti dieci.

Piglia di Farina bianca libre tre, torli otto de uoua, li butiro freſco, oncie ſei, d'acqua tepida, e fa una paſta dura di detta compoſitione, e battila ſopra la tauola per mez'bora, poi fanne le caſſe da paſtelli grandetti, ò piccioli come uorrai, alte tre buone dita, poi habbi uoua inti ben battute, con mezo peſo di latte, & di zuccaro libre due, & d'acqua roſata oncie quattro, & un poco di zaffarano, e di gengeuero oncia una ben piſto, e meſſeda ogni coſa inſieme, poi habbi di butiro freſco libra una disfatto, e quando bauerai meſſa la detta compoſitione ne i paſtelli, li ponerai ſopra un poco di detto butiro per paſtello, poi li metterai à cuocere nel forno, ma auertiſſi che uogliono eſſere cotti adagio, e come ſaranno cotti, li ponerai ſopra di zuccaro fino libra meza, e di cannella un quarto.

Pa-

Paſtello di carne in potto.

Piglia libre tre di carne di vitello, e libre ſei di polpa e dagli vn buon boglio, & poi piſtala con vn coltello a ch'ella ſia ben minuta, e ponila in vna pignata, con libra meza di graſſo di manzo, & vn bicchiero d'agreſto, e libra meza d'vua paſſa monda, e libra vna di mele, & oncia meza di peuere, & oncia meza di cannella, poi coprilo, & mettilo ſu le bragie ſi che boglia adagio, e come ti parerà che ſia cotto, piglia otto torli d'voua sbattuti cō agreſto, e vn poco di brodo graſſo, e mettiglielo dentro, e laſciali coſi fino à tanto che vorrai imbandire, e di queſta maniera ne potrai fare ancora de pollaſtri, o piccioni in quarto.

Paſtelli di polpette inuolte, ouero aperte, o polpette di ſturione.

Farai il paſtello tondo, ò grande, ò picciolo ſecondo che tu vorrai, della paſta medeſima di quello, che s'è fatto del codogno, e li metterai nel paſtello. Polpette grande, ò picciole ſecondo che ſarà il paſtello, poi hauerai vn poco di perſuto tagliato minuto, e vn buon piccico d'vua paſſa, & vn piccico di peuere piſto, e ſucco di tre narancie, ouero vn pocchetto d'agreſto, e vn pocchetto di graſſo di vitello, ò di manzo, poi li farai il ſuo coperto, e lo porrai nel forno a cuocere, e mettendoli qualche fettina di limone, o qualche granellino d'agreſto, creſpina, ò qualche marene non li diſdirà niente ſecondo i tempi.

Alli paſtelli delle polpette di ſturione farai il medeſi-

mo

mo, che hai fatto à quelli di carne, eccetto che in vece del persutto gli porrai vn poco di buon formaggio tagliato minuto, & in vece di grasso di Butiro.

Colle polpette ad altro modo peste, e nel pastello, porrai vna noce moschata ammaccata, e butiro fresco, e agresto, ò succo di narancie, e non altro, massimamente à quelle che hanno il formaggio nel pieno.

A fare vn pastello di datteri.

Piglia i dateri, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mondali dentro. Poi dagli vn boglio in vino dolce, poi habbi la tua cassa di pasta, e metteglii detti datteri, con zuccaro, e cannella, e garofani integri, e butiro fresco, e poi fagli cuocere, e similmente potrai farli di cibibo damaschino cauate le anime, o di brogne secche.

A far rauuioli di polpe di capponi per piatti dieci.

Piglia le polpe di due capponi, e libre tre di formaggio tomino, e tre pouine, e pista ogni cosa insieme nel mortaio, poi giongeli sei chiara d'voua, et vn pugnetto di fiore di farina, & oncie noue di zuccaro, & incorpora bene ogni cosa insieme, poi farai Rauuioli come gli altri, e li farai cuocere in buon brodo grasso, poi l'imbandirai ne i piatelli con formaggio grasso grattato, e zuccaro, e cannella, & vn puoco di peuere mescalato di sotto, e di sopra

A fare Rauuioli da grasso, e da magro, per piatti dieci.

Piglia la bieta ben lauata, e tritta, e ponila in vn vaso con libre sei di bun formaggio grattato, e libre due di butiro fresco, & voua numero vinti, & oncia vna di pepere, e oncia meza di gengeuero, & oncia vna di cannella, e pan grattato numero due passali per lo setaz-

zo, e libra meza d'vua passa, e impastarai ogni cosa insieme, e poi habbi di Farina bianca libra meza sopra vna tauola distesa, e del detto battuto farai i tuoi Reuuoli grandi, e piccioli secondo che vorrai, & li porrai a cuocere in acqua, e il di da magro con butiro, e vn poco di zaffrano in detta acqua, e li farai cuocere adagio si che non si rompino. Poi li imbandirai con buono formaggio grattato sopra, & volendoli da graßo li farai cuocere in buono brodo con zaffarano, & vua passa nel detto pastume, e quando saranno cotti pigliarai formaggio, zuccaro, e cannella mescolati insieme, e quando uorrai imbandire getterai ne i piatti di sotto, e di sopra il formaggio, e quando tu volessi variare puoi fare senza bieta con un poco di pouina.

A fare fritelle con fiore di Sambuco per piatti sei.

Piglia di farina con oncie quattro, pouine fresche, tre, e di formaggio fresco libra una, e formaggio duro libra meza grattato, di formaggio salato oncie tre, e tanto leuaturo quanto è mezo uoua, e pista bene ogni cosa nel mortaio, e ponili uoua sei battute seco, & uno bicchiero di latte, & oncie tre d'acqua rosa, e mescola bene ogni cosa insieme, e se ti paresse che'l detto pastume fosse troppo duro gli aggiungerai un poco di latte tanto che stia bene, e oncie tre d'vua passa, e per tempo d'Estate li porrai una oncia di fiore di Sambuco à pistar seco, e poi con una gucchiara farai le tue fritelle grande e picciole secondo che ti parerà, poi le cuocerai in grasso colato, ò butiro, ò dileguito libre tre, e come saranno cote è per imbandirsi li ponerai sopra di zuccaro grat-

tato

tato oncie quattro.

Altra ſorte di fritelle graſſe per piatti ſei.

Piglia vna ſcutella, e meza di fiore di farina roſſa, e ponila in vn catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglien za detta farina, e poi meſcola con vna cazzola, ſi che ven ga come vna colla, e battila tanto che faccia le veſiche, dapoi metteli dentro otto oua ben battute, & oncie quattro d'vua paſſa, e formaggio tomino grattato libra vna e meza, e accommoda detta compoſitione con il bro lo, ſi che nõ ſia dura ne tenera, poi piglia libre tre di graſ ſo, o dileguito, e butiro, e ponilo nella patella al fuoco, e valli gettando le fritelle dentro con vna gucchiara ad v na ad vna, e cuocela adagio, e come ſaranno per imban lirſi li getterai oncie quattro di zuccaro ſopra.

A fare dieci piatti di fritelle di vento.

Piglia mezo peſo di latte, e mettilo a fuoco, con libra meza di butiro, e falli leuare il boglio, poi habbi farina bianca, e gettala in detto latte ſempre meſcolando, tanto che diuenti duriſſima, come ſaria proprio la paſta di che ſi doueria fare il pane, poi la pigliarai coſi calda calda, e la getterai in vn mortaio à piſtarla tanto che di uenti fredda piſtandola. Dopoi la cauarai fuori, e la getterai in vn catino sbattendola per vn pezzo, e nel batterla aggiungendo delle voua, à vno per volta in corporando bene, e tante voua li andarai aggiungendo che detta paſta diuenti tenera come colla, e dopoi habbi al fuoco la patella con buona quantità di butiro, & oglio inſieme che non ſia altre uolte ſtato adoperato, e come boglie detto olio habbi vn tagliero colla detta paſta ſo pra, poi piglia il collo d'vna bocalina, ouero enghiſtara,

e prima bagnalo sempre nell'ollio bogliente, e poi mettili nella detta pasta facendo le tue fritelle ad vna, ad vna nel detto olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco, perche vogliono esser cotte adagio, valle voltando sotto sopra, benche da se stesse si voltino, e come pareranno al tuo giudicio cotte, le imbandirai, e le sbruffarai con vn poco d'acqua rosata, e li gettarai sopra libra vna, e mezza di zuccaro grattato fra tutte, & vogliono essere mangiate calde.

Fritelle grasse d'altra sorte, per piatti dieci alla Francese.

Piglia due figati di porco, o vitello, ouero tanti de capretti, o agnelli, o pauari, o pollami che facciano per la quantitade di due sopradetti, e ben netti da quelle pelle sine ne allesserai la metade, e li graterai, e poi li pistarai minutamente con i coltelli così grattati, e non soli questi, ma ancora i crudi insieme, e gli porrai in vn vaso con libra vna di zuccaro, libra vna d'vua passa monda, & voua dodeci, & oncie quattro di farina bianca, e libra vna di formaggio grasso grattato, & libra meza di formaggio duro grattato, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere pisto, e poi con vna gucchiara farai le tue fritelle, e li frigerai in libre tre di dileguito, o butiro, e cotte le imbandirai, ponendoli sopra oncie sei di zuccaro.

E quando vorrai cuocere dette fritelle, ne farai paragone d'vna, e non si tenendo ben insieme gli aggiungerai vn poco di farina tanto che sia à bastanza.

Pasta Tedesca in fritelle tonde, per piatti sei.

Piglia scutelle due d'acqua di Pò, & oncie due d'ac-

qua

ua rosata, con oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro di butiro fresco, e poi metti dette robbe al fuoco in vna cazza, e come ha leuato il boglio, piglia libre due di fiore di Farina, e gettala nella detta cazza che boglia, e mescolata cosi vn pochetto, poi leuala dal fuoco, e mettila à raffredare, però sempre mescolandola, fino à tanto che sarà ben fredda, poi piglia detta compositione, e mettila nel mortaio, e pestila ponendoli cosi pistando voua sei dentro ad uno ad vno, & i chiari, & i torli insieme, & vn poco di zaffrano, e finito di porli l'voua sempre pistandola, pigliarai libre tre di dileguito, ò butiro in vna patella che boglia, e con una cocchiara li gettarai dentro le fritelle ad vna ad vna, e cotte volendole imbandire li porrai oncie quattro di zuccaro sopra.

A fare vn Migliaccio bianco di grandezza d'vna sfogliata.

Piglia lattoroli freschi, io voglio dire formaggio piccioli numero otto, di mandole mondate ben piste libra meza, di gengeuero oncia meza, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di farina bianca, e'l chiaro de dodeci voua, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia una patella grande con vna meza libra di butiro fresco, e fallo disfare, e come sarà disfatto getterai detto pastume in detta patella, dandoli fuoco temperato di sotto, e di sopra, e come sarà cotto li porrai sopra oncie sei di zuccaro fino.

A fare vno milliazzo rosso.

Piglia tre scutelle di sangue di porco colato, e tre voua, e libre vna di formaggio grasso, & oncie tre de vua passa monda, & oncia meza di cannella pista, & vn

quarto di peuere, & libra meza di zuccaro, & vn piccico di finocchi, ouero anesi crudi, e incorpora bene ogni cosa insieme, e senza il sangue, poi habbi vna tiella con grasso nel fondo, e fa vna spoglia con farina bianca, e butiro, e zuccaro, & acqua tepida, e ponila nel fondo di detta tiella, e buttali sopra detta compositione, e distesa che l'hauerai ponerai ogni cosa insieme à cuocere, e come hauerà hauuto vna calda, segnalo di sopra è mandole, e gettali vn poco di grasso di sopra disfatto, e lo finerai di cuocere, e come è cotto li ponerai zuccaro, e cannella di sopra.

Nota che'l detto magliaccio si potrà fare da ogni tempo con sangue di capretto, ò agnello, ò grasso di vitello, ò di manzo, seruando poi l'ordine sopradetto nel resto.

A fare vna Tartara.

Prima farai vna spoglia vn poco fermetta, e la metterai in vna tiella, che sia ben onta di butiro fresco, poi pigliarai voua vinti fresche ben battute con quindeci bicchieri di latte fresca, & oncie cinque di zuccaro, & oncie meza di cannella fina pista, & vn poco di zaffarano, & oncie quattro d'vua passa monda, e meza libra di butiro fresco, & incorporarai ogni cosa insieme, & la ponerai nella tiella sopra la spoglia, e la farai cuocere destramente, o nel forno, o sotto il testo, e cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e li potrai ancora se vorrai mettere oncie due di pignuoli mondi.

A fare vna Saluiata.

A fare la Saluiata seruerai il medesimo ordine della tartara, eccetto che li porrai vn gran bicchiero, e mezo di succo di Saluia, e menta, e prasemoli, & bieta,

ma

ma la più parte sia saluta.

A fare dieci tartarette alla Francese.

Piglia lattaroli, ouero casetti freschi numero dieci, e libre quattro di formaggio grasso grattato, e pista ogni cosa in mortaio, e poni la compositione in vn vaso con voua quaranta, e quaranta bicchieri di latte fresca, e passa ogni cosa per la stamegna, aggiungendoli dopoi libre due di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, e di butiro fresco libra vna, e libra meza d'vua passa monda. Poi piglia di farina bianca libre due, torli d'voua quattro, di Butiro oncie, quattro, e fa la tua pasta, della quale ne farai dieci spogliete, e le porrai in dieci tielline picciole ben onte, e poi li porrai sopra di detto pastume, e le porrai cuocere nel forno, o sotto il testo, dandoli il fuoco destramente, e come saran quasi cotte li porrai sopra oncie vna di zuccaro per tartaretta, e poi le finirai di cuocere.

TORTE DI VARIE SORTE.

Prima à fare la pasta commune adogni torta da due spoglie.

PRima piglia di Farina bianca libra vna, e meza & torli due d'uoua, & oncie due di butiro, & acqua, & vn goccio di Zaffarano per la commune, & quando la vorrai in tutta perfettione gli aggiungerai oncie due di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, e così la impasterai, e farai le tue spoglie, o à vn modo, ò all'altro, secondo che tu vorrai spendere, & quando le torte da due spoglie seranno meze cotte, per bellezza li

potrai dare la rosella con vno torlo d'vouo, & vn poco di zaffarano, & acqua rosata, che sarà bel vedere, e in quelle che saranno d'vna spoglia sola piglierai la meta delle sopradette cose.

Torta Lombarda

Piglia una buona brancata di bieta, e ben lauata, la tritarai minuta, e la ponerai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e libra vna, e meza di butiro fresco, & voua sei, e di peuere pisto vn quarto, & vn piccico di gengeuero, e cannella, e libra meza di zuccaro se alcuno ghe ne vuole, perche per lo ordinario se non se li pone, poi farai le tue spoglie, bene impastato il tuo battuto, & vnta la tiella con oncie due di butiro fresco gli porrai vna spoglia, poi il battuto sopra la spoglia, e dopoi li porrai sopra l'altra spoglia facendoli poi il suo rotello intorno, e sopra li porrai oncie quattro di butiro fresco disfatto, poi li cuocerai nel forno, o soto il testo, e quando sarà quasi cotta li porri sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

Torta d'amito.

Piglia mezo peso di latte buono, e libra meza di farina d'amito, e dodeci chiari d'uoua, e libra meza formaggio tomino grasso grattato, & oncie otto di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, & incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi habbi la tua tiella ben vnta, e ponli sopra una spoglia con il battuto sopra, e libra una, e meza di butiro fresco disfatto, e ponla a cuocere, quando sarà cotta li dirai sopra oncie quattro di zuccaro fino, e questa torta uà con una spoglia sola, si che potrai fare la tua pasta con la metà manco di robba.

In

In queste torte bianche per uariare, li potrai mettere la estate qualche fiori di Sambuco pistazato dentro.

Questa torta puoi fare gialla col zaffrano, o incarnata colle more, ò carobbe.

Torta bianca d'altra sorte.

Piglia mezo peso di latte fresco, e puine tre, e dodici chiari de uoua, & di formaggio grasso grattato libra una, & oncie otto di zuccaro, e d'acqua rosata oncie due, & libra una, e meza di butiro fresco, e mescola bene ogni cosa insieme, poi passa ogni cosa per la stamegna, e poni vna spoglia sopra la tiella ben onta, e sopra la spoglia la compositione sopradetta, poi la porrai à cuocere, e cota che sarà, li porrai sopra oncie 3. in 4 di zuccaro fino, e questa torta medesimamente uà con una spoglia sopra, ma quando è quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre d'vua passa ben monda, ouero oncie tre di pignuoli maccati, si in questa, come in quella d'amito, prima però che li ponga il zuccaro, e li stanno anche bene anesi confetti, ouero pignuoli sopra, quando fai qualche honoreuole conuito per variare, e colorire.

Torta d'herbe alla Ferrarese, o Romagnuola.

Piglia vna brancata di bieta ben lauata, e trita molto bene, e ponila in vn vaso con puine quattro fresche, e quattro bicchieri di latte, & voua otto, e libre due di formaggio graßo, e libra vna di butiro fresco, e vn quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e onta la patella con oncie tre di butiro fresco li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta, e

di

distendila bene sopra la spoglia. poi haurai libra meza di formaggio tomino ben grasso fatto in fettine quanto si può sottili, e destẽderai sopra detta compositione, e li porrai poi sopra l'altra spoglia facendoli l'ordello intorno poi li porrai sopra libra meza di butiro fresco disfatto, e la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta li porrai sopra oncie 4. di zuccaro, & poi finirai di cuocere.

A fare torta di pane.

Piglia quattro pani, e grattali, e ponli in vn vaso di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra vna di mele ben purgato, e schiumato, & libra meza di butiro, e ponilo in vna altra pignata tanto che leui il boglio, e come boglie getta lo così bogliente nel detto pane, e poi che sarà raffredato, passalo per la stamegna, e ponilo in vno vaso con libra meza di zuccaro, e libra vna di formaggio duro grattato, e oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, & voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme poi empi le tue spoglie, & vngendo prima il fondo della tiella, e poi sopra la torta porrai oncie quattro di Butiro fresco disfatto, e poi la porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare torta alla Tedesca.

Piglierai pome dolci sino à quindeci, o vinti secondo la grossezza che saranno, e le mondarai, poi le taglierai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra meza di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, & acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li cauarai fuori con destrezza, si che nõ si rompino le fette, e la seruerai in vno vaso, poi unta la tiella con oncie due di butiro fresco, li porrai sopra la tua spoglia, con oncie quat-

quattro di zuccaro, & oncia meza di cannella sopra, e poi li distenderai sopra le fette dalle pome tanto, quanto tiene la spoglia, sopra dette fette li porrai oncie quattro di zuccaro grattato, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di butiro fresco disfatto gettandolo in quà, e là, à poco à poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porrai à cuocere, è fuoco lento, perche poco li bisogna à cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro.

Et in questa torta si puote fare anche due o tre suoli di pome ponendoli tra mezzo zuccaro, e cannella.

A fare torte di frumento, o faro, o riso.

Piglia quattro scutelle di frumento ben pilato, ben strozzato con vno borazzo, & ponilo à cuocere in acqua, e come è mezo cotto cavalo, e scolato ben dall'acqua e ponilo nel latte, ouero in buono brodo, e finisselo di cuocere, e cotto che sarà, lo porrai in vn vaso con puine tre fresche, e libra vna di formaggio grasso grattato, & oncie otto di zuccaro, e libra meza d'vua passa monda, & voua dieci, e libra vna di buttiro fresco, & vn quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e empi le tue spoglie, ponendoli poi sopra oncie quattro di butiro disfatto, e la porrai à cuocere, e come è quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, poi la finirai di cuocere, e questa torta sta meglio assai con vna spoglia di sotto sola ponendoli poi sopra anesi, ò pignuoli, ouero anime di mellone confette, oueramente le oncie tre in quattro di zuccaro, come si poneria sopra la spoglia, puotesi anche passare il frumento per la stamegna pri-

ma, e

ma, e poi impaſtarlo, ſeguendo nel reſto l'ordine ſopradetto. Coſi farà il medeſimo di quella di farro, ò di riſo. Ma quando la farai di frumento paſſato, li porrai alcuni grani integri perche ſi conoſca.

A fare torta matta.

Piglia puine quattro freſche, e lattaroli quattro freſchi, e libra due di formaggio tomino grattato, e libra vna di zuccaro, e otto chiari d'voua, e mezo bicchiero di latte, e libra vna, e meza di butiro freſco, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e paſſa la ſtamegna chiarotta, poi farai tre ſpoglie del modo ſopradetto e creſcendo roba per l'altra ſpoglia, e ne porrai vna ſopra la tiella onta con la metà del battuto ſopradetto, & vn'altra ſpoglia, e li darai vna buona calda col teſto, e poi li porrai ſopra il reſto del battuto, e l'altra ſpoglia con oncie quattro di butiro freſco ſopra, e la porrai à cuocere, e quando ſarà quaſi cotta, li porrai ſopra oncie quattro di zuccaro e poi la finirai di cuocere.

Torta Marcheſana.

Piglia libra vna, e meza di mandole ambroſine, e bruſtollate, poi fregale con vna pezza di lino, e piglia oncie otto d'vua paſſa monda, piſta bene ogni coſa inſieme con libra vna di formaggio duro, e poi aggiungeli dieci torli d'voua, e mezo bicchiero d'acqua roſata, e vna ſcutella di buon brudo graſſo, & oncie noue di zuccaro e diſtempera ogni coſa inſieme, e paſſa per lo ſedazzo, poi ponli vna oncia di cannella piſta, & di butiro libra meza, e oncie quattro di pignuoli mondi, e incorpora bene ogni coſa inſieme, & ongi bene la tiella, poi poneli ſopra vna ſpoglia, e poi il battuto, e di ſopra li fa-

rai

rai reticelle, ò gelosie, e li porrai del butiro, poi la porrai a cuocere, e quasi cotta gli darai oncie tre di zuccaro, poi la finirai di cuocere.

Torta de torsi di verze, e radici di prasemoli.

Piglia le gambe della verza, & mondela molto bene, e ponle a cuocere in buon brodo, e come saran cotte le porrai sopra la tauola, e le pisterai bene co i tuoi coltelli, & passale per la stamegna, fin che siano durette più che si può, e poi aggiungeli dentro vna libra di buon formaggio duro grattato, e libra vna de zuccaro grattato, & oncie due di cannella, e di peuere vn ottauo, & voua quattro, & di butiro libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, poi fa la tua pasta del modo che fai le altre, & habbi la tua tiella ben onta di butiro, e poi fa la tua torta con la spoglia ouero reticella sopra, e le porrai à cuocere con butiro sopra, e quando sarà quasi cotta, li porrai oncie quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere.

Torta di zaldoni.

Piglia zaldoni cento, & vinticinque, rompeli, e poneli a moglio nella Sabba, & voua sei bẽ battute, e poi passa ogni cosa per la stamegna, & piglia libra vna di formaggio duro buono grattato, & oncia noue di zuccaro, & oncia vna di cannella fina pista, & vn terzo di peuere pisto, e libra meza di butiro fresco, & incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empi le spoglie fatte al modo sopradetto, e fatta la torta li porrai oncie quattro di butiro disfatto sopra, e la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta, li darai oncie tre di zuccaro, e poi li darai vn'altra calda fino a tanto che sarà cotta.

Tor-

Torta di moſcatello, & altre vue.

Piglia il moſcatello, ben maturo, e mondalo dalle graſpe, e moſtalo in vna catinella, e piglia molena di pane & falli leuare un boglio, e paſſa ogni coſa ꝑ la ſtamegna, poi piglia libra meza di formaggio duro grattato, e oncie ſei di zuccaro, e libra meza di butiro freſco, & oncia vna di cãnella, & di peuere vn terzo: & voua ſei, & incorpora bene ogni coſa inſieme, e fa le tue ſpoglie, & empile, poi li porrai ſopra oncie quattro di butiro, e la porrai a cuocere, e quando ſarà quaſi cotta, li ſpargerai di ſopra oncie tre in quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere in vino nero, poi ſeguiterai nel reſto, come è detto di ſopra.

Torta di mangiare bianco, ouero caui di latte.

Piglia otto o dieci chiari d'voua, e sbattili molto bene, poi habbi oncie quattro di zuccaro, e d'acqua roſata oncie due, e ponile nelle dette voua poi habbi mangiar bianco, ouero cauui di latte in quella quantità che ti pare a baſtanza per fare la torta, e incorpora inſieme con le ſopradette coſe, e poi empi le tue ſpoglie vngendo prima la tiella di ſotto, e ponendo butiro disfatto ſopra la ſpoglia, e poi la porrai a cuocere, cotta che ſarà li porrai ſopra oncie quattro di zuccaro fino.

Ma queſte torte ſtariano meglio con vna ſpoglia ſola ouero facendoli le reticelle, o geloſie di paſta reale.

Torta di marene, ò cereſe, ò more, o meloni, o fiche.

Piglia libre quattro di marene. e falle cuocere nel uino bianco, e ſe ſarà dolce ſarà migliore, poi paſſale per la ſtamegna, e ponile in vn vaſo con libra vna di formaggio duro grattato, & oncie otto di zuccaro, & oncia

vna

una di cannella, & un quarto di peuere, e libra una di butiro, & uoi sei, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tre spoglie, e fa la torta come è detto nell'altre, e ponli sopra oncie sei di butiro, poi la porrai a cuocere, e come sarà quasi cotta li darai oncie tre in quattro di zuccaro sopra, e poi la finirai di cuocere.

E al medesimo modo farai quelle delle cerese, ò more, le fiche, esse non uanno cotte, ma soffritte in butiro, poi paßale per la stamegna.

Torte di nespole, o persiche, o pere, o pome, o castagne, o giande, o trigoli, o codogne, o d'altro.

Piglia le nespole mature, e falle cuocere in brodo grasso, poi passale per la stamegna, e ponile in un uaso con libra una di formaggio duro grattato, & oncie noue di zuccaro, & oncia una di cannella pista, & un quarto di peuere, e meza libra di butiro, e noua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, & empi le tue spoglie, e fa la torta, e poi poneli sopra oncie quattro di Butiro fresco, e ponilo à cuocere, come sarà cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro fino. E'l medesimo ordine seruarai in quello di persiche, ò pere, ò pome, ma in quello di castagne, ò ghiande, ò trigoli, dopoi che queste cose saran cotte, le pistarai nel mortaio, e distemperate con brodo, le passarai per la stamegna giongendoli le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del Butiro che hai posto nelle altre di libra meza in queste ne porrai libra vna, e dopoi sopra ne porrai libra mezza, & auertissi che le ghiande uogliono esser fresche, e non secche, & ne i giorni che non saranno da carne, le porrai a cuocere nel-

nell'acqua con bu tiro in cambio del brodo.

Ma le nespole, pere, pome, persiche, ò codogne, staria-no meglio cotte in vin dolce, ò Sabba, o possono, anco cuo-cersi sotto le bragie, io ti propongo, molti partiti accio-che pigli quello che ti piace.

Torta di Ruuia, o faua, o fasoli, o sparsi, o cipolle, o carchioffoli, o d'altre cose.

Piglia vna delle sopradette cose, e cuocela in bruodo ouero nell'acqua con butiro, per i giorni da magro poi passala per la stamegna, e ponilo in vn vaso con libra me-za di formaggio duro grattato, e libra vna de butiro fre-sco, & oncie, otto di zuccaro, & oncia vna di cannella pista fina, & vn quarto di peuere pesto, & vn piccicot-to di gengeuero pesto, e voua tre sbattute, incorpora be-ne ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta la torta ponile sopra oncie quattro di butiro fresco, e poni-la à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere. E iu vece del butiro, che và nel battuto i giorni di carne, sa-rebbe meglio libre due di grasso di bue, ò di vitello, il qua le si ponesse à boglierecon la ruuia, o con altra cosa, e me desimamente in quelle di frutte, di cui s'è detto di sopra.

Torta di polpe di capponi, o di carne di vitello, restauratiua.

Prima pigliarai le polpe de capponi, & anche le co-scie, & altra parte che sia buona da pistar, ouero carne di cosseto di vitello, o l'vno, o l'altro allessato, e lo pista-rai molto bene nel mortaio, con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra vna di pignuoli mondi e libra vna di morolla di bue, ouero libra vna di grasso,

pon

non potendo hauer morolla, lequali cose tutte ben piste insieme distemperarai cõ un poco brodo, e passarai per la stamegna, e le ponerai in un vaso, poi li aggiungerai libra meza di formaggio grasso grattato, e libra meza di buon formaggio Parmesano, ò d'altra sorte simile grattato. & voua dodici, & oncia vna di cannella fina, & vn sesto di peuere, & vn picicotto di gengeuero, & vn poco di zaffrano, & oncie tre d'vua passa ben lauata, e monda, & ogni cosa incorporarai ben insieme, con libra meza di zuccaro: & oncie tre d'acqua rosa, e farai la tua torta seruando l'ordine che hai seruato nelle altre, ponendoli zuccaro sopra à tempo, & il butiro.

A fare torta di carne.

A fare torta di carne, seguitarai l'ordine delle pastazzelle di carne di cui s'è detto col medesimo pastume.

A fare torta di zucche fresche, ò more, o marine.

Pigliarai le zucche, auertendo che non siano amare, e le mondarai, e gratterai come faresti di formaggio, poi le porrai a bogliere in buono brodo grasso, con libra vna di morolla di bue, ò di grasso di manzo, ma non vuole troppo bogliere, e la passarai per la stamegna, e porrai in vn vaso, con libra vna di formaggio duro grattato, e due puine, & voua sei, & vn bicchiero di latte, e libra meza di zuccaro, & oncie meza di cannella, & vn quarto di peuere, & di gengeuero mezo quarto, & vn poco di zaffrano, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua torta, & come sarà fatta li porrai sopra oncie quattro di butiro, e la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e

poi la finirai di cuocere, & i giorni che non sono da carne farai cuocere le zucche nell'acqua con butiro, ouero nel latte, e in vece della morolla, ò graßo, li porrai butiro.

Auertendo che tutte le sopradette torte sono conueniente honestamente per ogni grã Prencipe, & a cõuiti, e ad altro, ma per l'ordinario con poco più della metà della spiciaria si farebbono, e sariano giudicate buone.

Torta di Rape sforzate.

Della compositione sopradetta delle Rape sforzate, potria farsi una sorte di torta con le due spoglie, cioè con vna di sopra, e vna di sotto, come si fa alle torte, giungẽdoli vna libra di formaggio duro grattato, e ponendola tra vno suolo, e l'altro, delle Rape sopradette, e del formaggio in fette ancora, e cuocendola nel forno, ò sopra il testo, con zuccaro è butiro sopra.

A fare torta di Leuisini.

Piglia Leuisini numero tre di vitello cotti alleßo, & pistali con i coltelli, si che sian ben pisti, e poi togli di formaggio di forma buono libre una, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e di zuccaro oncie tre, & voua tre, e di butiro libra mezza, e fa il tuo battuto da torta, & dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le reticelle con buttiro sopra, e poi ponla a cuocere, & come sarà quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare vna torta senza sfoglia.

Piglia libra meza di mandole ambrosine, pelate monde, & piste ben nel mortaio con oncie sei di zuccaro, & con chiari dodici d'voua ben incorporate, e oncie tre di acqua rosata insieme, dopoi piglia la tua teggia vnta di

di butiro, et spoluerizata di farina, e gettali dentro detto battuto tãto alto quãto è vn dito, e poi dagli il fuoco destramẽte cõ il testo sopra, e quãdo sarà quasi cotta li ponerai sopra del zuccaro, e poi la finirai di cuocere, e quãdo sarà cotta, li porrai di sopra canellini cõfetti, ouero anesi.

A far frittelle magre di pome, e fiche per piatti sei.

Piglia pome mondi tagliate minute, numero dieci, e libra vna di fiche tagliate minute, e poi piglia vna scutella, e meza di farina bianca, & oncie due d'olio buono, & oncie tre d'vua passa, e vn bicchiero de vin bianco dolce, & vn poco di zaffrano, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tãta acqua che detta compositione venga come vna colla, incorporarai bene ogni cosa insieme, e poi hauerai la patella con olio caldo, e con la gucchiara li andarai ponendo le tue frittelle ad vna ad vna dentro, e fritte, per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di mele purgato, e oncie quattro di zuccaro sopra il mele, saranno fatte.

A fare fritelle magre, de noci, datteri, e cibibo, per piatti sei.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, & oncie noue di cibibo senza anime, & oncie noue di datteri ogni cosa tagliato in pezzi, e sino à vinticinque noci ben nette, e maccate, e monde, e oncie tre d'vua passa, & vn bicchiero di vino bianco vn poco di zaffrano, & vn quarto di mele, e oncie due di olio, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che diuenti come colla, seruando l'ordine sopradetto, e come saranno per imbandirsi li metterai il medesimo zuccaro e mele, che è posto nelle sopradette, e saranno fatte.

Fritelle di pome, vua secca, e pignuoli.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, & oncie quattro di zuccaro, e pome dodici tagliate minute, & oncie quattro d'vua secca senza anime, oncie quattro de pignuoli mondi maccati, & oncie quattro di cedro insiroppo tagliato minuto, & vn bicchiero di vino bianco, & vn poco d'olio, & vn poco di zaffrano, & incorpora bene ogni cosa insieme tanto che diuenti come vna colla, e poi hauerai la tua patella, con libre tre di olio caldo, e lo cuocerai al modo delle altre, dandali mele, e zuccaro di sopra come s'è detto.

Frittelle magre, di rame di Saluia, o di rosmarino, o lauro, o finocchi, o pastonache, o porri per piatti sei.

Piglia di farina bianca scutelle due colme, & vn bicchiero di vino bianco dolce, et oncie sei di mele, & vn poco di zaffrano, e la conueniente acqua, & impasta bene ogni cosa insieme come si farebbe una colla: poi habbi una patella con libre tre d'olio caldo, piglia le ramelle di qual sorte vorrai, e bagnale nella detta colla, e le porrai a frigere nel detto olio, e cotte che seranno per imbandirsi, li porrai sopra oncie sei di mele, oncie quattro di zuccaro, le pastonache si debbono acconciare a questo modo, le rassarai, e li cauarai l'anime, e li darai vn boglio in acqua con sale, e cotte, che seranno, le metterai à scolare, e come seranno scolate, le metterai nella detta colla, e cuocerai, & oßeruarai l'ordine come è detto di sopra. Similmente farai a i porri, e cipollette,

Frit-

Frittele di paſtonache, ad altro modo, per piatti dieci.

Piglia le tue paſtonache nette, & cauate fuori l'anime, le porrai a cuocere nell'acqua, e come ſaranno cotte, le porrai aſcolare molto bene, poi le piſtarai con vn coltello, e poi hauerai libre tre di farina bianca, e dette paſtonache, e le porrai in vn vaſo con libra meza d'vua paſſa ben netta, lauata, con vn pochetto di zaffrano, tanto che gli dia il colore, & vn bicchiero di vino bianco, & acqua, e ne farai vna colla meſſedando molto bene, poi hauerai vna patella con libre quattro d'olio caldo, e farai le tue fritelle grande, e picciole ſecondo che tu vorrai, & come ſaranno cotte le porrai ne i piatti con libra meza di mele disfatto, e libra meza di zuccaro.

Frittelle magre d'herbe amare per piatti ſei.

Piglia vna ſcutella, e meza di farina bianca, e vn poco di zaffrano, e un bicchiero di uino biãco, & oncie due di olio buono, e tãta acqua che baſti ad impaſtare detta farina, & oncie tre d'vua paſſa, & vna brãcata d'herbe amare fritte minutamẽte, e incorpora bene ogni coſa inſieme e menale un pezzo colla cazzola, Poi habbi la tua patella in ordine cõ libre 3. de olio caldo, e cõ la gucchiara andarai metiẽdo le tue fritelle ad una, ad una à cuocere, e cotte per imbãdirſi li porrai ſopra oncie 6. di mele colato, & poi ſopra di mele oncie 4. di zuccaro, fra tutti i piatti.

A fare dieci piatti di paſtelli, di marzapane, ouero dieci tortelli.

Piglia libre tre di mandole ambroſine, e pelale, poi piſtale nel mortaio con libra una di zuccaro, e oncie tre d'acqua roſata, e oncia vna di cannella, e un quarto di

peuere, e pista bene ogni cosa insieme, Poi piglia libre tre di farina bianca, e otto torli d'voua, et di zuccaro oncie quattro, & di butiro, ouero di leguito oncie quattro, & d'acqua rosatata oncie tre, e vn poco di zaffrano, e fanne vna pasta, e poi fa la tua spoglia sottile quanto sia possibile; Poi pigita del detto battuto tanto quanto sia vna noce, e valio distendendo sopra detta spoglia. Poi voltarai la spoglia ch'è di sotto di sopra, e la premerai con le mani, e la taglierai poi non la speronella, ouero il bußolo, si che siano tonde, e li farai vno rotellino d'intorno come si farebbe à vna tortella. Poi habbi libre quattro di Dileguito, ouero buon butiro, frigela, e poi le imbandirai dieci per piattello, è li porrai sopra fra tutte oncie sei di zuccaro.

Pastatelle magre d'altra sorte per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole ambrosine pelate, e libra vna di pignuoli mondi, e libra meza di cib bo Damaschino cauate l'anima, e le pancie d'vn buon luzzo allesso, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, poi aggiungeli libre vna di zuccaro, & oncia vna di cannella, e oncie due di farina d'amito, & due d'acqua rosata, mescola ogni cosa insieme, se la compositione fosse vn poco duretta, gli aggiungerai vn poco di buon brodo di pesce tanto che stia bene al battuto. Poi farai la pasta con farina bianca. e vin bianco, e si sarà dolce sarà migliore, & acqua rosata, e zuccaro, e vn poco d'olio, e vn poco di zaffrano e impastata che l'hauerai, farai le spoglie, e poi le tagliarai col bußolo, e farai le tue pastelle in guisa di tortelle, come è detto di sopra poi le frigerai in libre 4. di buono olio, e come le imbandirai li butterai sopra del zuccaro.

A fare

A fare dieci piatti di tortelletti magri.

Piglia libra vna di Zuccaro, e libre tre di mandole ambrosine ben pelate, e monde, e meza libra di pignuoli mondi, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, poi farai una spoglia sottile, con libra una, e meza di farina bianca, e mezo bicchiero di uin bianco, e se sarà dolce sarà migliore, con oncie due di zuccaro, & d'acqua rosa oncie due, è vn poco di zaffrano, e vn gocciolo d'olio, e farai due spoglie sottili, e col bussolo farai le pastelle grã-di, e picciole secondo che ti piacerà, e fatti i tortelletti, li frigerai in quattro libra di buono olio, e imbanditi ne i piatti, li porrai libra vna di mele purgato, & poi sopra il mele libra meza di zuccaro.

A fare dieci altri piatti di tortelletti magri d'altra sorte.

Piglia libra vna, e meza di mele, e falli leuare il boglio, e colala. Poi habbi due pani grossi grattati, e oncie sei d'vua passa, e oncia meza di cannella pista, e vn quarto di peuere pisto, e vn ottauo de garofoli, & incorpora bene ogni cosa insieme, con vn poco di zaffrano, e lascialo stare cosi vn poco che si sughi alquanto. Poi farai la spoglia come s'è detto di sopra, e farai tortelletti, e frigerai in libre 4. di buon olio, poi gli darai sopra mele, e zuccaro si come hai fatto alli altri.

A fare dieci piatti di tortelletti magri d'altra sorte.

Piglia spinazi che siano ben netti, e falli scaldare nella patella, si che siano ben battuti, poi strucearai bene quella acqua che vien fuori, & li ponerai vn poco d'olio, e libra meza di zuccaro, e oncia vna di cannella,

e vn quarto di peuere, e libra meza d'vua passa, e fino à quindeci noci ammaccate monde, e di fiche secche libra meza tagliate minute, e oncie quattro d'vua schiaua senza anime, e messeda ogni cosa bene, e dagli vna buona calda, dapoi farai le tue spoglie come s'è detto di sopra, e i tortelletti, e le frigerai, & li porrai sopra zuccaro, e mele come hai fatto à i primi.

A fare tortelletti magri d'altra sorte per piatti dieci.

Togli oncie quattro di datteri netti tagliati minuti, e di cibibo libra meza cauate l'anime, tagliato alla longa, e d'vua passa netta libra vna, e fa bogliere ogni cosa in vino bianco, per vn quarto d'hora, poi cauali fuori, e ponli in vn vaso aggiungendoli libra vna di pignuoli mondi ammaccati, & di zuccaro libra meza, & di cãnella oncia una, & di peuere un quarto, & incorporato ogni cosa insieme, farai le tue spoglie, e tortelletti, e seguirai il resto come s'è detto di sopra.

A fare dieci piatti di stellette magre.

Togli libre due, e meza di farina bianca, di vino bianco dolce, e non dolce bicchiero vno, e oncie due d'olio, & oncie due d'acqua rosa, e oncie due di zuccaro, e un poco di zaffrano, e fa vna pasta, e fanne due spoglie, e col bossolo fa le spogliette tonde, poi piglia libre tre di mandole ambrosine monde, e piste, e anguille quattro buone allesse, & oncie sei di zuccaro, e oncia una di cannella, e un quarto di peuere, e vn quarto di gengeuero, e vn ottauo di garofali, e pista bene ogni cosa insieme, poi aggiungeli oncie quattro de vua paßa monda integra, e mescolala ben col detto pastume poi empi le tue spogliette,

te, lasciãdo tãto spatio vuoto, che afferri il battuto intorno, e cosi piccicala d'intorno colle mani, lasciãdo discoperto una parte di sopra. Poi frigela in libre quattro d'olio cõ grã destrezza, & essedo per imbãdirle, li porrai sopra libra meza di mele purgato, e libra meza di zuccaro.

A fare dieci piatti di frilengotti magri.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, e oncia meza di gengeuero, e oncia una di cannella, e un quarto di peuere, e un ottauo di garofali, e meza libra di zuccaro, e d'acqua rosa oncia due, e un poco di zaffrano, e oncie tre d'olio, e un bicchiero di uin bianco, e se è dolce è meglio, e cosi impasta dette cose insieme, e fanne vna pasta che sia più duretta, che non è quella de i maccheroni. Poi fa i frilengotti togliendo tanta pasta quanto è vna grossa castagna, e menandoli sopra il rouerscio della gratuggia. Poi frigele in olio, poi piglia una libra di mandole colla gussa, e falle brustollare in una patella sopra la cenere calda, e poi lasciale rafreddare. Poi metti i frilengotti in uaso, come sono cotti, con libre due di mele, poi taglia le dette mandole alla longa minute, e mettile in detto vaso, e mescola molto bene sotto sopra, acciochè le mandole uadino in ogni parte. Poi l'imbandirai ne i piatti, ponendoli sopra oncie sei di zuccaro, e oncia meza di cannella.

A fare dieci piatti de grostelli da magro.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, & d'acqua rosa oncie tre, di zuccaro oncie tre, & d'olio oncie due, & di uin bianco, ilquale se sarà dolce, sarà migliore, un bicchiero, e un poco di Zaffrano, e fa la tua pasta, impastando ogni cosa insieme, e poi fa le spoglie, e taglia

le,

le, & increspale secondo che hai fatto i guanti, e poi frigẽ le in libre tre di buono olio, poi le imbandirai, dandoli sopra oncie sei di mele, & oncie sei di zuccaro.

A fare dieci piatti di leuatelli magri.

Piglia di farina bianca libre tre, di leuaturo, onciā vna, e meza, d'olio oncie due di zuccaro oncie otto, d'acqua rosa oncie tre, e'l resto sia acqua tiepida con vn poco di zaffrano, e impasta ogni cosa insieme, e fanne come colla, e sbattilla molto bene in vn vaso. Poi tenila in luoco caldo, per spacio di due hore, poi pigliala, & sbattila nouamente per vn pezzo, poi habbi vna patella con libre quattro d'olio bogliente, e ponli in detta patella a cuocere, con vna cazzola, ò cucchiara, secondo che li vorrai grandi, ò piccioli, e fritti che saranno, li ponerai sopra oncie sei di zuccaro.

Questa pasta fa lo effetto da magro, che fa la pasta Tedesca da grasso, ma non è cosi frolla, d'essa potrai fare arme diuerse, acquile, diamanti fiordeligi, cappe di San Giacomo, croci, stelle, e altre cose simili, e le potrai anche empire di marzapane, per variare.

A fare dieci piatti di fiadoncelli magri.

Piglia libre due d'vua passa monda, e dalli vn boglietto nel vino, e se sarà dalce sarà migliore, e libra meza di ficche secche tagliate minute minute, due anguille allesso scorticate, o ben cotte, e oncie sei di zuccaro, e oncia vna di cannella, e vn quarto di peuere, e mescola beno ogni cosa insieme. Poi fa la tua pasta, come è quella de i grostoli, & farai i fiadoncelli secondo gli altri poi gli frigerai in libre quattro d'olio, imbandendoli li porrai sopra mele, e poi zuccaro.

A fare

A fare vna sfogliata magra d'olio.

Piglia libre tre di farina bianca, e libra meza di pignuoli fatti in latte con acqua, & acqua rosata, e detto latte farai tepido, poi impasta la tua pasta con oncie due di zuccaro, e vn poco di zaffrano, e libra vna, e meza di buon olio, ma l'olio di mandole dolci saria migliore assai, e fatta che hauerai la pasta, la farai in vna spoglia sottile, le vngerai bene con olio, poi ne farai vn tortiglione per longo, e la farai in vna rotella distendendola bene colle mani, e poi che l'hauerai ben distesa, la ongerai di sopra via tanto, che tra nello impastare della pasta, & vngere le spoglie, e la tiella, e la sfogliata di sopra via ti vadano libra due d'olio poi la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta li porrai oncie quattro di zuccaro, & poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata sgrostata da magro d'olio.

Piglia libre due di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie quattro di Mandole Ambrosine monde fatte in late con acqua, & acqua rosata, e falla tepida, e poi impasta la pasta aggiongendoli oncie due d'olio buono, e fanne due spoglie, e vnta che hauerai la tiella con olio, tu ne porrai vna nel forno, e la vngerai di sopra. Poi hauerai libra vna di Schinale, ò Tarantello, e di Maggia affumata, quasi cotta allessa, e qualche milza di Luzzo, o di Varollo, o ficatelli d'Anguille, o de Guoi, e ne farai un suolo sopra la detta spoglia accompagnato secondo il tuo giudicio, con oncie quattro di zuccaro, e oncie quattro d'una passa, e oncie quattro di cibibo Damaschino tagliato per mezo, e cauate l'anime

e con-

oncia vna di cannella fina tra sotto, e sopra le dette cose; poi li darai vna sbroffata col succo di sei narancie, ouero agresto. Poi li metterai sopra la detta spoglia, e la vngerai con un poco d'olio; Poi la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra: poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata di mandole, magra della grandezza della sfogliata sutta.

Piglia libra vna, e meza di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie tre d'acqua rosa, e vn poco di zaffarano, e mezo bicchiero d'olio, e impasta la tua pasta, e fanne due spoglie, ponendone vna nel fondo della tiella ben onta; Poi piglia libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella, e libra meza d'uua passa, e libra meza di datteri in pezzoli, poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine monde, e peste fatte tenere, con acqua rosata, e incorpora dette mandole piste col zuccaro vua, e datteri, come è detto di sopra, e poneli sopra detta spoglia, ficcando nel detto pastame, di quà, & di là, oncie tre de pignuoli mondi maccati; Poi bagnala ben tutta d'acqua rosa, poi poneli l'altra spoglia ben onta d'olio, e la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra, e finirai di cuocerla.

A fare frittelle magre diuine, per piatti sei.

Piglia libre due di mandole ambrosine monde, e pistale benissimo con oncie vna, e meza di cannella pista fina, e libra vna, e meza di zuccaro liquido chiarificato, e impasta ogni cosa insieme, come faresti à fare il pastume del marzapane. Poi fa le tue fritelle grandi, e picciole, e ponile in vna tiella infarinata nel fondo, e bagnale

gnale con oncie quattro di zuccaro liquido, poi cuocile destramente col testo, & essendo per imbandire, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro fino, & potriansi ancora di tal pastume fare anime di persiche finte stampite, & frigersi in olio, & in butiro. E poi darli sopra il zuccaro, e cannella, e quando si fanno da frigere bisogna porli vn poco di farina.

A fare ritortoli per Quaresima, e per gran vigilia.

Farai la pasta magra, come è detto nel capitolo delle torte, volendola commune, ò in tutta perfettione, poi ne farai le spoglie secondo la grandezza che vorrai, che de questi ne và vno per piattello, e le taglierai da i lati si che restin quadre, poi pigliarai secondo la quantità che vorrai fare dell'anguilla allessa, et delle mandole ambrosine, & insieme la pistarai nel mortaio; poi con un poco di brodo di pesce, paßarai ogni cosa per la stamegna, e ponerai in vn vaso, con zuccaro, e cannella, e poco peuere, & vua passa, e mescolerai bene ogni cosa insieme, poi distenderai questa compositione sopra la spoglia, lasciandone da un lato due di uuota, poi la riuolgerai à guisa di zaldoni, cominciando dal lato doue è piena, & la farai in vna rotella, accōciandola destramente colle mani, poi la porrai in una tiella ben onta con olio buono, o la ungerai anche di sopra, e la porrai à cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai del zuccaro di sopra, e quando serà finita di cuocere, la sbrofarai d'acqua rosata, e ponendo nel pastume un poco di schinale, ouero di megia affumàta tagliata minuta minuta non ti disdirà niente.

Tor-

Torta d'anguilla da Quaresima.

Piglia li spinagi lauati, e netti, e soffrigeli nella patella, poi asciucata ben via quell'acqua, e soffrigeli in oncie quattro d'olio buono, poi piglia libra vna di mandole ambrosine, e libra meza d'vua passa monda, e libra meza di pignuoli, e sino à sei, ò otto pome dolci, e pista ben ogni cosa insieme, e distempera con buon brodo di pesce, & passato che l'hauerai per lo setazzo, poni ogni cosa in vn vaso, nelquale metterai insieme ancora li spinaggi sopradetti con oncie sei di zuccaro & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e oncie quattro cibibo damaschino, tagliato alla longha senz'anime, & incorporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai vna spolia, e la porrai in vna tiella onta con olio buono, e li getterai sopra detto battuto. Poi hauerai tre ò quattro anguille scorzate, e cotte allesse, tagliate in morelli, e cauate le spine, e le porrai sopra il detto battuto. E poi li farai di sopra a liste con la spoglia, à modo gelosie, e le cuocerai al modo dell'altre, con zuccaro sopra come è detto.

Torta d'herbe da quaresima.

Piglia spinagi lauati, e netti, e ponli in vn vaso, à ammaluare, e dopoi asciugato fuori l'acqua, gettali dētro oncie quattro d'olio, e soffrigeli molto bene, rompendoli con la cazza, poi ponli in vn vaso, con oncie quattro di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, & di cibibo senza anime oncie sei, & di fiche libra vna tagliate minute, & d'vua passa libra meza, e noci vinti maccate e monde, & mescola bene ogni cosa insieme. E se ti pare che il battuto non habbi corpo, pestarai vn poco d'voua di pesce allesso, ò distemperatole con

buon

buon brodo, e passarai per la stamegna. Poi le incorporarai col detto battuto farai la tua torta, e la cuocerai seguendo l'ordine delle altre da Quaresima.

Torta da Quaresima bianca.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e mondale, e poi pistale, e distemperale con acqua, & vn poco di acqua rosa si che habbi del spessetto. Poi habbi oncie sei di farina d'amito, & oncie otto di zuccaro, & oncie sei di vua passa, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa vna spoglia con farina, vin bianco, olio, & vn poco di zaffrano, e ponla nella tiella onta d'olio buono, e ponli sopra il battuto, e ponila à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, & vn'altro poco d'acqua rosata, poi finirai di cuocere, & quando li porrai il zuccaro, & acqua rosa, se li metterai oncie tre di pignuoli macchiati, e mondi di sopra, non li disdiranno, anzi saranno conuenientissimi.

Saluiata da Quaresima.

Serua l'ordine della sopradetta, torta. Ma quando distemperarai le mandole, le distemperarai con acqua, e succo di saluia, e poi del resto seruarai l'ordine sopradetto.

A fare vna torta di code di gambari.

Togli quaranta code de gambari cotti allessi, e pistale nel mortaio con vna brancatella tra di spinagi, e prasomeli, e menta, libra meza di cibibo Damaschino. E quando saran ben piste queste cose, le distemperarai col latte fatto di dua libre di mandole ambrosine, & le passarai per lo setazzo, giungendoli oncie tre di farina d'amito, e le porrai in vn vaso con oncie otto di

zucca-

zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di gengeuero, & oncie sei di vua passa lauata, e monda, ogni cosa incorporarai bene insieme, poi farai le tue spoglie, e le empirai, e farai la tua torta cuocendola, e dandogli il zuccaro, come è datto nelle altre.

A fare vna torta di pesce.

Piglia vno luzzo di tre libre in quattro, ouero altro pesce ben scagliato, e lauato, & allessato, e mondalo bene dalle spine, e ponilo a pistare nel mortaro con le interiora insieme, e con libra vna di mandole ambrosine, & vna brancata di prasemoli, & herbe oliose, e distempera ogni cosa con buon brodo di pesce grasso, e passalo per lo setazzo, poi ponilo in vn vaso con oncie noue di zuccaro, & oncia vna di cennella, & oncie sei d'vua passa lauata, & monda, & oncie quattro d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme. Poi fa le spoglie vngendo la tiella con buon olio, e fa la tua torta, vngendo anche la spoglia di sopra di buon olio. Et poi cuocila dandoli il zuccaro, come è detto nelle altre.

Torta di Datteri, & altri frutti.

Piglia libra vna, e meza di datteri, e mondali, e tagliali minuti per la longa, e libra vna di cibibo damaschino, cauate le anime, fa cuocere ogni cosa in vino, il quale se serà dolce serà migliore, e poi piglia libra vna d'vua passa monda, e cotta medesimamente in vino, e libra vna, e meza de fichi secchi tagliati minuti, & oncie sei di pignuoli mōdi, et oncie sei di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e mescola ogni cosa insieme, con oncie due di farina d'amito, e buon bruodo di pesce, di sorte che il battuto stia bene. Poi fa la tua spo-

glia,

glia, & empila, e fa la torta nella tiella onta di buon olio poi ponila a cuocere, quando sarà mezza cotta, ponli sopra oncie quattro di zuccaro, come sarà cotta, sbroffata d'acquarosata.

MINESTRE DI VERSE.

Prima per fare vna suppa grassa.

PIglia fette di pane, e biscotale in vna tiella nel forno, e poi che saran biscotte, piglia del formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella tanto che basti, & vn poco di peuere, poi habbi buon brodo di cappone, e di carne, e metti il detto formaggio nel fondo del piatello, e cosi vanne mettendo sopra le fetelle del pane, à suolo, e del brodo medesimamente, e cosi di sopra, & essendo finito, la ponerai sopra le cenesi calde, con vn piatto sino à tanto che la vorrai mandare in tauola.

A fare suppa di capirotta Francese.

Piglia la polpa di fagiano, ò cappone, ò pollastro, arrosto, ouero cima rosti di longia di vitello co i pillotti, e tutte queste cose pesta bene minutamente co i coltelli quanto è possibile, poi piglia vn poco di cannella pesta, e vn poco manco peuere, e buon formaggio duro grattato, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi habbi fetti di pan bianco sottili frittti nel dileguito, e ponile ne i piatti à suolo à suolo, cioè suolo della compositione sopradetta, e vna delle fette di pane; poi habbi buon brodo di uitello, ò di cappone caldo, e gettalo sopra à queste cose, e poi stufala con vn'altro piatto sino à tanto che la vorrai mandare in tauola.

A fare vna ſuppa dorata reale.

Piglia libra meza di mandole ambroſine con la guſſa bruſtellate, peſtale nel mortaio, e diſtemperale con ſucco di naranci, o agreſto, e cinque torli di voua, e libra meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, per darle il colore, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e paſſala per la ſtamegna, e poi ponila in vna cazza ben ſtagnata a cuocerla ſempre menandola, ſino à tanto che ſarà cotta, ſi che non ſappia de voua, ne de mandole, poi habbi vna pignata, e poneli dentro oncie due di zuccaro, e oncie due d'acqua raſata, e oncie due d'vua paſſa ben monda, e fa boglere dette coſe da ſua poſta ſino che l'vua paſſa è ben tenera, poi habbi pan buffetto tagliato in fettine quadre vn poco bruſtellati, e habbi voua ben battute, mogliati ben dentro dette fette di pane, e poi frigele in dileguito, ouero butiro freſco, poi fanne vn ſuolo nel piattello, e gettali del ſapore ſopra, e la metà dell'vua paſſa, poi ſopra vn'altro ſuolo di fette di pane, e ſopra l'altro ſapore, e ſopra l'altra vua paſſa, e ſara perfettiſſima, ponendoli poi ſopra zuccaro, e cannella quanto conuiene.

A fare ſuppa dorata d'altra ſorte.

Piglia di mandole ambroſine libra vna, e fregale bene con vn ſtrazzo, e peſtale bene con cannella fina peſta oncia meza, e vno ottauo di peuere un poco di zaffrano, e ſei torli d'uoua, e libra meza di zuccaro, e diſtenpera bene ogni coſa inſieme con vn poco d'acqua roſata, e tanto agreſto che baſti, e paſſa ogni coſa per la ſtamegna, & poni il paſſato in una cazza ſtagnata, e falli leuare il boglio ſempre meſcolando, poi habbi del pane

in

in fette brustollate, o fritte, e ponilo in vn piatello con detto sapore sopra, e poi ponli vn quarto di cannella, e due oncie di zuccaro sopra, e se la suppa, è di pan fritto non li fare altro, ma se è di pane brustellato, solamente pon i il piatto sopra le bragie, & con il testo dalli vna calda, e senza frigere il pane, poi ancora mogliare le fette nel latte, e ponerle ne i piattelli con il sapore sopra, e due pani boffetti grossetti con le cose sopradette bastaranno a fare sei suppe d'vn suolo.

A fare vna suppa magra all'Inglese.

Togli acqua secondo la quantità che vuoi fare la suppa, e mettila à bogliere con vn poco di sale, e poi habbi radici di prassemoli rassate, e cauate l'anime, e ponile in detta acqua con butiro fresco, e gengeuo pesto, & falla bogliere tanto che siano cotte le radici, e come seranno cotte, piglia torli d'voua sbattute distemperate in agresto, e gettalli dentro. E poi piglia fette di pane bassetto tagliate sottilli, e falla brustollare, e distendile ne i piatti, e gettali sopra detta suppa, e poi sopra zuccaro, e cannella quanto basta.

A fare vna suppa con pizzoni, ò pollastri.

Piglia fette di pane brustollate, poi piglia pollastre in quarti cotti arrosto, & habbi vna tiella di pietra, e mettili vn solaro di fette di pane nel fondo, con formaggio, e zuccaro, cannella, & poi fa vno altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con zuccaro, formaggio grattato, e cannella, con vno altro suolo di fette di pane, con zuccaro, e formaggio grattato, e cannella, & poi piglia buon brodo graßo, e ponilo sopra, tanto che stia sotto, & poi dalli vn'altra mano di sopra di zuccaro,

 e can-

e cannella, e formaggio grattato, & dalli vna caldettà col testo, e sarà fatta. E così il simile potrai fare in vno piatto d'agresto.

A fare vna suppa di marene, pere moscardine, o brogne, o muniache, o d'altre frutta fresche.

Piglia libre vna di marene a buon peso, e mondale, & ponile in vna pignata con vn pezzo di cannella intiera, e vn poco di noce moscata, e mezo bicchiero di vino negro, oncie quattro di butiro fresco, e oncie sei di zuccaro, e fa boglierе tanto che stia bene, poi habbi pan boffetto in fette quadre sottili brustellate, e distendilo in vn piatto, poi gettali sapra le marene. Et simile farai in quella di pere moscardine, brogne, o muniache; ma farai che bogliano più secondo che ti parerà che siano cotte. E nota che le pere, o muniache, o brogne, vogliono essere pelate, il che farai leggiermente, sboglienzandole in acqua, ò brodo, ò vino, e tagliarai via mezzo il piccollo delle pere, se ne farai, d'esse.

Suppa acetosa bonissima.

Piglia vn poco di latte, e non potendo hauer latte piglia dell'acqua, e vn panetto di butiro fresco, e agresto quanto te pare che sia bisogneuole à volerla acetosa, e poi piglia vn poco di molena di pane, mogliata in agresta, e pestala nel mortaio con vn piccicotto di pignuoli, passali per lo setazzo. Dopoi metti ogni cosa in vna cazza ben stagnata con due torli d'voua battuti, e vn puoco d'vua passa, e vn puoco di cannella, e zucccaro, e vn poco di zaffrano, e cuocila sopra le bragie sempre menando tanto che diuenti spessa per lo douere. E quando

do la uorrai leuare dal fuoco. li gettarai un pochetto d'acqua rosata dentro. Poi torrai fettine di pan boffetto brustollate, e le porrai nel fondo dei piatti, e'l resto gli gettarai sopra ponendoli poi un poco di zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di Capirota, di cui se ne puote seruire per mineſtra da graſſo, & da magro.

Piglia libre tre di formaggio duro buono, e gettalo, e dopoi peſtalo nel mortaio con un ſpigo d'aglio, e le polpe d'un cappone cotte alleſſo, e come hai ben peſto ogni coſa inſieme aggiungeli quindeci torli d'uoua, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e diſtempera dette coſe con bon brodo graſſo, poi paſſa per lo ſetazzo, e poni detta compoſitione paſſata in una pignata al fuoco ſempre meſcolandola, e falla fiorire, e gettali dentro libre una di butiro freſco. Poi habbi fette di pane bruſtollato, e polpe de capponi, o fagiani alleſſe, e diſtendile ne i piatelli, e gettali ſopra detta compoſitione, laqual poi anche fare ſenza paſtare le polpe di capponi, e per giorni da peſce la potrai diſtemperare con bruodo di peſce, e peſtali anche una polpa di luzzo.

Suppa de Calcinelli da graſſo.

Piglia i calcinelli ben lauati, che ſiano ſtati ben ſpurgati dall'arena. Poi ponili à buglire in buon brodo graſſo con un poco di ſpecie dolci, e falli bollire tanto che s'aprino, e come ſono aperti habbi fette di pane mettine in fondo de i piattelli un ſuolo, e due come ti piace, e nel fondo del piattello, e ſopra il pane, e tra un ſuolo, e l'altro formaggio duro, e formaggio graſſo grattato, e ſpecie meſcolate inſieme, e poi gettali ſopra il brodo, e calcinelli, e la trouerai buona.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da grasso.

Piglia vna gallina giouane, e sagattala, e falla quasi cotta allesso, e sfilali le polpe, e togli oncie dieci di farina di risi, e bicchieri trenta di latte buono, e poni ogni cosa in vna cazza ben stagnata, e fa in questa maniera, piglia il latte, e poneli dentro la predetta farina a poco a poco, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi poneli dentro le polpe della gallina sfilate, e libra vna di zuccaro fino, e poni la cazza sopra il trepiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo tenendolo sempre mescolato sino ch'è cotto, e quando sarà cotto, poneli dentro mezo bicchiero d'acqua rosata, e quãdo sarà imbandito, ponli sopra zuccaro fino. La pollastra si sagatta innãti che ella si cuoca, & hò trouato assai meglio, il pestare le polpe della gallina, o pollastra, e passarle per la stamegna con il latte, che non è a sfilarle, e più netto, pure ogni vno faccia al modo suo.

A fare mangiar bianco d'altra sorte.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e falle stare ammoglio vn giorno, e vna notte nell'acqua fresca, & dopoi mondale dalla gußa, e pistale nel mortaio, e come sono ben piste, poneli vn poco di acqua rosata sopra, acciochè non facciano olio, e dopoi piglia vn petto di vna pollastra nera sagattata allessa, ouero d'vn cappone pure sagattato, e la mollena d'vn pan biãco mogliato in brodo magro, pista ogni cosa insieme, e incorpora bene con le dette mandole insieme, con libra vna di zuccaro fino, & vn poco d'agresto, e oncia meza di gengeuero pesto mondato, prima che resti ben bianco, poi distempera tutte queste cose con brodo magro di cappone, ouero di vitello, e passa bene ogni cosa per la stamegna, e ponila in vna pi-

gnata

gnata ben netta, o altro vaso ben stagnato, e ponila, sule bragia a bogliere lontana dal fuoco, si che non pigli il fumo, sempre mescolandolo tanto che buglia, quasi per spatio di mez'hora, e come è cotta, mettili oncie tre di acqua rosata, questa è viuanda per imbandire sola, o sopra capponi, o altro, ponendoli sopra vn poco di zuccaro fino, o qualche grano di pome ingranate.

A fare mangiare bianco detto Diamante, di cui se ne puote seruire, da grasso, e da magro per piatti dieci.

Piglia due inghistare di latte di vacca buono, o oncie sei di farina d'amito, e distempera bene ogni cosa insieme, a poco a poco, e libra vna di zuccaro ben bianco, e metti ogni cosa insieme al fuoco, su'l tre piedi in vna cazza ben stagnata, come faresti il mangiar bianco, lascialo bogliere per spatio di mez'hora sempre mescolondo, e come è cotto, gettali dentro meza libra di butiro fresco, e vn poco di acqua rosa, e leualo dal fuoco, e quando la imbandirai poneli sopra zaffrano fino,

A fare minestra gialla imperiale.

Piglia le polpe d'vn capone, e libra meza di mandole ambrosine pelate, e pesta bene ogni cosa insieme nel mortaio, poi piglia la molena de vn pane grosso boffetto in fette che sian state ammoglio in quattro bicchieri di maluagia, e piglia otto torle di voua fresche, e oncie noue di zuccaro, e oncia meza di cannella, e mescola bene ogni cosa insieme, e distempera con buono brodo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poi ponila al fuoco in vna cazza stagnata, e falla bogliere per spatio di meza hora sempre mescolandola, e risguardandola dal fumo.

e come leua il boglio, gettali dentro oncie 4. di pignuoli mondi netti, e quando la dispicarai dal fuoco, gettali dentro mezo bicchiero d'acqua rosata, e quãdo l'hauerai imbandita ne i piatti, li ponerai sopra zuccaro, e cannella.

A fare viuanda gialla alla Napoletana per piatti dieci.

Piglia libra vna e meza di mandole ambrosine con le guscia ben sfregate, e nette, e pestate nel mortaio con vn petto di cappone allesso tagliato minuto, e libra vna di zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, e come sarà pesto, e incorporato gli aggiungerai quattro torli d'voua battute, e oncie due di farina di riso, e vn quarto di cannella fina, e poco gengeuero, e tanto zaffrano che li dia il colore, e quando dette cose saranno ben incorporate insieme, piglia buon brodo di carne, e di cappone grasso, e distempera bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna vn poco chiarotta, e ponila in vna cazza stagnata con tanto agresto, che li dia vn poco dell'acetoso, e ponela al fuoco di carbone sempre menandola per una meza hora, e quando sarà cotta la imbandirai ponendoli sopra libra meza di zuccaro e meza oncia di cannella.

Questa viuanda si può fare anche per dì de magro, pestando le pancie di vn luzzo, o varuolo in vece del cappone, e distemperandola con il brodo, di luzzo, o varuolo in vece del brodo grasso.

A fare trippe di manzo, o di vacca.

Pigliarai le tue trippe dapoi che saranno ben nette, e cotte, e nel farle cuocere li metterai vn poco di persutto a boglire dentro. Poi le taglierai in pezzoli, e le metterai in brodo grasso con vna pistata di lardo, herbe, olio-

se

se peste, e vn poco di peuere, zaffrano, e cotte, le imbandirai ponendoli sopra vn poco di formaggio duro grattato, e vn poco di peuere pesto mescolato insieme.

A fare riso, o farro alla Turchesca.

Piglia libre vna, e meza di riso, che non habbia tuffo, e laualo bene con acqua calda, e dopò mettilo à seccare, e mondalo, e poi togli mezo peso di latte di vacca buono, e ponilo in vna cazza bẽ stagnata sù so in tre piedi al fuoco, e mettilo dentro detto riso con libra vna di zuccaro, ben bianco, e fallo bogliere sempre mescolando con vna spatola di legno per meza hora. Poi mettili libra meza di butiro dentro, e vn poco di acqua rosata, & imbandito che serà, li porrai sopra del zuccaro.

A fare riso, o farro, con torli di voua, e fermaggio per piatti dieci.

Piglia libra vna di farro, o riso, che sia ben mondo, lauato, e che sia ben bianco, poi mettilo a bogliere in brodo grasso, e come è quasi cotto, piglia libre due di buon formaggio duro grattato, e dieci torli d'voua, e mescola dette uoua col formaggio, e gettali in detto riso con vn quarto di peuere, vn poco di Zaffrano, mescolando bene ogni cosa insieme con la cazza sempre fin che sara finito di cuocere, & quando sara imbandito, li metterai sopra oncie sei di zuccaro, e se li porrai meza oncia di cannella, non li disdirn niente, & poi anche far senza.

A fare dieci piatti di riso, o farro alla Ciciliana.

Seruarai l'ordine di quelli de i tortelli di voua del sopradetto, fino che sara imbandita ne i piatteli poi li farai quattro, ò cinque poste per piatello di sopraiua della grandezza d'vn vouo, e li metterai vno vouo per

buco co'l chiaro, e torlo. Poi li darai il zuccaro, e cannella di sopravia nella medesima quantità che s'è data nell'altra, poi li darai una calda col testo, e li mandarai in tavola, e in vece delle voua, li porrai mettere i torli di uoua duri di soprauia, e farà quel medesimo effetto.

A fare trippe di vitello, o di agnello, o capretto.

Togli la tua tripetta ben lauata, e netta sopramodo, e falla cuocere, e quando sarà ben cotta tagliala in pezzoli piccioli, e mettili in un uaso con buon bruodo grasso con una pistata di lardo, & herbe oliose miste, e farai bogliere. Poi habbi formaggio duro grattato, e torli di uoua battute, e un poco di zaffrano, e peuere pisto secondo le quantità di che uorrai fare, e gettali dentro, e falli leuare il boglio, e sarà fatto; & se nel cuocere le trippette li porrai un poco di persutto a bogliere, li sarà ottimo.

A fare la carabazada di zucche, o melloni. ò cipolle, per piatti dieci.

Togli tante zucche quanto ti pare, e mondale, e taglia le in pezzi, e mettile a bogliere in acqua con un pezzo di persutto buono, e falle bogliere quasi meza hora, dopoi cauale di detta acqua, e ponila in vn altro vaso, con vna inghistara di latte, e libre due di formaggio duro, e vn poco di agresto, e metti ogni cosa al fuoco, e fa bogliere vn pezzo. Dopoi caua fuori il formaggio, & leuale dal fuoco, & habbi libre due di grasso di manzo fresco colato, e gettaglielo dentro con dieci torli d'voua rotti sattuti, e poi ritornala al fuoco, facendola bogliere meza hora sempre moscolando, e sarà cotta: dopoi quando la imbandirai, gli porrai sopra libra meza di zuccaro, e meza oncia di cannella insieme.

A fa-

A fare dieci piatti di villanata di nizzole alla Turchesca.

Togli libre quattro di nizzole senza gussa ben fregate, poi che saran brustellate, poi pestale nel mortaio, e distemperale con buon brodo, passale per la stamegna, e ponile in vn vaso stagnato, e poi habbi libra vna di zuccaro, e oncia vna e meza di cannella, e vn sesto di peuere e vno ottauo di garoffani, e tanto zaffrano che li dia il colore, e libra vna di grasso di manzo colato, e poni ogni cosa in detto vaso, e ponilo al fuoco, sempre ben mescolando, e come hauerà boglito per meza hora, la leuerai dal fuoco, e le porrai sopra le bragie sempre mescolandola, fin che vien spessa, poi la metterai a raffredare, e come sarà raffredata la imbandirai, ponendoli sopra libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella.

Questa viuanda si può fare anche il dì da magro, distemperandola col brodo di luzzo, col butiro in vece del brodo grasso.

A fare dieci piatti di minestra di puina passata per lo setazzo, de più colori.

Pigliarai cinque puine fresche, e le passerai per lo setazzo in vna pignata ben vidriata con libra meza di butiro fresco, e di zuccaro libra meza, e d'acqua rosata oncie tre, e mescola bene, e come sarà per leuare il boglio sarà cotta, e quando la hauerai imbandita ponerai libra meza di zuccaro, e se li vorrai far gialla ponerali vn poco di zaffrano, se incarnata, succo di more, o carobbe, se verde succo di prosomeli, e quando li volesse tanto succo di vua di queste cose che fosse troppo liquida, li ponerai vn poco di farina d'amitto.

A fare dieci piatti di mineſtra del paſtume di ſauonea.

Piglia libre tre di zuccaro bianco, e rompilo, e ponilo in una cazzola, e bagnalo con oncie quattro d'acqua roſata, e ponilo al ſuoco a farlo boglıere tanto che ſia tutto disfatto, tirando uia però la ſchiuma che detto zuccaro farà. Poi piglia di farina d'amito oncie noue, e mettila in un uaſo, con oncie otto d'acqua roſata, ſe ſarà moſcata ſarà migliore, e con uno cucchiaro la diſtemperarai bene ſino che diuenti in latte, e diuentato che ſarà, la gettarai ſopra il zuccaro, eſſendo però il zuccaro caldo, e la ponerai ſopra il fuoco, con una ſpatola la meſcolarai ſempre a fuoco lento ſino che ſarà congellata, e poi la laſcia rai refreddare, e raffreddata, la imbandirai, e poi li porrai ſopra fra tutti i piatti oncie quattro di zuccaro fino, e vn quarto di cannella.

A fare dieci piatti di geneſtrata, da graſſo, e da magro.

Piglia due inghiſtare di latte chiara, e freſca, e libra una di farina di riſi, e libra una di zuccaro, e oncie noue d'una paſſanetta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie quattro di cibibo Damaſchino, caua le l'anime tagliato alla longa, e oncie tre di datteri tagliate in pezzi, vn'oncia, e un quarto di cannella piſta, e un piccicoto di peuere, e alquanti garofani peſti, e gengeuero, e tanto zaffrano che li dia il colore meſcola bene, e riponi ogni coſa inſieme, in un uaſo ben ſtagnato, e ponilo al fuoco meſcolando ſempre per ſpatio di mez'hora, ò meno, e mentre che boglierà, li gettarai dentro meza libra di graſſo di manzo colato, di butiro freſco, e quando la uorrai

vorrai leuare del fuoco, li getterai dentro vn poco d'acqua rosata. Et auertissi che la uua passa non se li mette sino a tanto che non è mezo cotta.

A fare dieci piatti di mineſtra di leueſini.

Piglia due leuesini di vitello, e falli cuocere si che siano ben cotti, e poi pistali con i coltelli, bene con herbe olioſe insieme, e poi ponli in un uaso a cuocere al fuoco con buon brodo, e falle bogliere, poi piglia libra vna, e meza di formaggio duro grattato, e voua dieci, e mezo bicchiero d'agresto, e vn quarto di peuere pisto, e un poco di zaffrano, e sbatti bene ogni cosa insieme, e getta quel sbatutto in detti leuisini, e lasciali, vn poco fuoco, cioè tanto che siano ben a: ciuti, e poi leuali dal fuoco, e gettali sopra un poco di brodo grasso, e sarà fatto.

A fare vna viuanda di marene, o pere moſcardine, o brogne, o muniache, o altre frutte freſche.

Piglia una buona libra delle sopradette frutte pelate, eccetto delle marene, che non uan pelate senza picolli, e ponilo in vna pignata con libra meza di zuccaro, e un pezzo di cannella intiera, e mezo bicchiero di uino nero, e mezo bicchiero d'acqua rosata, e quattro oncie di butiro fresco, e ponilo al fuoco, e falli leuare il boglio si che habbi quasi cotta della salsa regale, e poneli poi le frutta, e lasciale bogliere sino che saran cotte.

A fare vna mineſtra di coſte di lattuca in modo, che pareranno zucche vn meſe innanzi il tempo.

Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissimo, taglia uia tutto il duro in pezzoli minuti, poi mettili a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono per-

suto,

ſuto: ò carne ſalata, ſecondo la quantità di che vuoi fare, e vn poco di lardo peſto, e falli bogliere come fareſti le zucche, e poi che ſaranno quaſi cotte mettili vn poco di praſomeli, e vn poco di baſalicò al tempo ſuo dentro, e vn pocchetto di zaffrano che pareranno zucchi naturali, e vn poco d'agreſto non li diſdirà niente, e ſe li porrai dentro ancora della cipolla piſta ſarà meglio.

Crema alla Franceſe, per empire fiordeligi, cappe Sante di San Giacomo, tortelle, caſſe da paſtelli per mineſtra, & altro.

Prima pigliarai del latte ſecondo la quantità di che le vorrai fare, & voua ben battute, e zuccaro. Poi pigliarai farina bianca con la metà del detto latte, e diſtemperarai bene ogni coſa con la detta compoſitione, poi pigliarai l'altra metà del latte, e la ponerai in vn vaſo netto ſopra la fiamma del fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon butiro freſco, e come boglierà, li getterai dentro la detta compoſitione, e menandola molto bene con vn baſtone larghetto dal capo di ſotto, e li getterai dentro vn puoco d'acqua roſata ſecondo la quantità che farai, e come vederai che ſia ſtretta la leuerai dal fuoco, e le getterai in vno altro vaſo. Poi potrai empire le paſte ſopradette, e darle per mineſtra con zuccaro e cannella ſopra.

Mollegnane, ouero pome diſdegno in mineſtra, ò piene, ò nella tegia ſopra la gratella.

Piglia le mollegnane, e mondale, e cauali le anime, ſe le vuoi piene, e piglia del ſuo paſtume, e buono formaggio, e voua, e ſpecie, e herbe olioſe, e peſta bene ogni

coſa

coſa inſieme, & empile, e poneli il ſuo coperto che li hai tirato uia, e legalo bene ſi che non eſca fuori il detto paſtume. Poi ponile à cuocere in buon brodo graßo, e le imbandirai tirando via il ſuo coperto. Poi li ponerai ſopra formaggio grattato, e ſpecie, e queſto ſarà il primo modo per farle in mineſtra piene.

E volendole fare in pezzi mondale, e dalli vn buon boglio, e poi ponile in un uaſo a cuocere con buono formaggio duro, ſpeciaria, voua, & herbe olioſe minute, e ſarà mineſtra diuina.

E ſe le uorrai nella teggia ſeruarai il modo che ſi tiene a fare le rape armate, aggiungendo tra quei ſuoli un puoco di perſutto minuto minuto, e baſilicò, ilquale è il ſuo uero condimento.

E ſe le uorrai fritte, ſeruarai il modo delle zucche fritte. E ſe le uorrai ſu la gratella, ò ſu le bragia non le mondarai, e le impirai del primo modo di quelle che uanno alleſſe, poiche ſaranno ben cotte le mondarai.

Mineſtra d'orzo paſſato ſoſtantioſo.

Piglia l'orzo pelato, e ben mondo, e laualo à più lauature poi fallo cuocere in brodo ſi che ſia ben cotto, e paſſalo per la ſtamegna come ſarà ben cotto, e ponilo in un uaſo ben uetriato con buon brodo di cappone, e habbi una polpa, ò due di coppone ben peſta nel mortaio, e poi paſſare con brodo per la ſtamegna, e poni ogni coſa in detto uaſo con zuccaro, e ponile alle bragia, tāto che leui il boglio ſempre meſcolando, come leua il boglio, gettali dentro un poco d'acqua roſata, che ſarà cotto, e come ſarà imbandito, poneli ſopra del zuccaro, e ſarà come beuanda.

Mi-

Mineſtra d'orzo per ammalati.

Piglia l'orzo pelato, e mondo, e ben lauato, e fallo cuocere in acqua, e come ſarà ben cottto, paſſalo per la ſtamegna. Poi habbi vn uaſo uitriato, e ponigliela dentro con latte d'amme di mellone, o zuccaro, e fallo leuare il boglio ſempre meſcolando, e quando ſarà cotto, li puoi aggiungere ancora un poco d'acqua roſata.

Minaos, di pizzoni, o ficcadetti di cui ſi ſerue in vece di mineſtra.

Piglia libra una, e meza di mandole ambroſine bruſtellate, e peſtale in un mortaio, e dopo che l'hauerai peſtate, diſtemperale con vn poco di brodo che habbia del ſpeſſo, e ponilo in vna pignata con oncie noue di zuccaro, oncia meza di cannella, e vn ottauo di peuere. Poi ponilo ſopra le bragie, a bogliere ben deſtramente, ſẽpre meſcolando, e vn poco dopoi habbi due pai a di pizzoni, ouero polaſtri arroſtiti mezzo. Et tagliati in quarto, e poneli dentro, e falli bogliere vn pezzo ſi che ſtano cotti, poi leuali dal fuoco, e poneli ſopra il ſucco di quattro naranci, ò agreſto, ò limone, quando ſaranno imbanditi, li porrai ſopra oncie due di zuccaro, e vn quarto di cannella.

Mineſtra d'herbicine alla Franceſe.

Piglia le herbecine, e nettale, e laſciàle intiere, e metteli dell'acqua che boglia, e falli dare vn boglio, e come ſaranno mezo biſcotte, cauale dall'acqua, e mettile ſopra vna tauola che ſi poſſano ſcolare, e poi peſtale con coltelli fin che ſtano peſte bene, & ſtruccate, e poi mettile in vn vaſo con lardo peſto minuto, e fallo ſoffrigere & poi habbi brodo graſſo, & metteglielo dentro di mod

che

che non siano troppo chiaro, e falle bogliere vn poco, e poi ponli dentro del peuere pisto, e conzale che stian bene di sale, e poi babbi vn pezzo di carne vergelata, e tagliala in fette, e frigela nella patella in brãdo, e poi togli fette di pane brustellate, che sian colorite. E come son cotte le herbicine poni le fette del pane nel fondo del piatto e poni le herbicine sopra, e poi sopra le herbicine poni le fete della carne vergelata fritte.

A fare dieci piatti di mineſtra all'Ongareſca.

Piglia voua quindeci, e sbattili molto bene, e bicchieri quindeci di latte di vacca buona, e incorpora bene insieme, e poneli libra vna di zuccaro pisto, e libra vna di butiro fresco, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni detta compositione in vna pignata di terra bene inuidriata. Poi togli vn vaso d'acqua, e ponili dentro la detta pignata coperta, e fa bogliere detto uaso, sino che sarà cotta, e auertissi à tenere posto acqua nel detto vaso che non stia troppo sciemo, e che boglia a lento fuoco, e imbandita la viuanda ponili sopra libra meza di zuccaro.

A fare Ongareſca d'altra ſorte per piatti dieci.

Piglia quindeci bicchieri di buono latte di vacca, e non hauendo latte, piglia tanta acqua, e libra meza di butiro fresco, e tre bicchieri d'agresto, o meno, secondo che lo vuoi acetoso, poi togli la molena d'vn pane grosso, e bagnala nell'agresto, e pestala con oncie tre di vua passa, e oncie tre di pignuoli mondi, e libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella, e pesta vn poco di zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, mescolandola tanto che sia spessa, e mettili quando la vuoi leuare dal fuoco, vn poco d'acqua rosata.

A fare mineſtra d'voua rotte all'ongareſca per piatti dieci.

Piglia voua quaranta, e sbattile bene in vn vaſo con due ſcutelle d'agreſto, & vna d'acqua, e dopoi che hauerai ben sbattute tutte queſte coſe inſieme, paſſale per il ſetazzo, poi ponile in vna pignata ben netta, e vidriata con libra meza di butiro freſco, e libra meza di zuccaro, poi habbi vna caldara d'acqua ſopra il fuoco, che boglia, e mettili dentro detta pignata tanto che ſtia coperto ſino la metà, e meſcola ſempre con vna ſpatola inſino à tanto, che dette voua ſi appiglino vn poco, come ſarebbe vn ſapore, poi le imbandirai con zuccaro, e cannella ſopra.

A fare verze piene in mineſtra.

Piglia verze cappuzate, e cauali le foglie grandi d'intorno, nettale bene, poi mettile ammoglio in acqua freſca poi piglia formaggio duro grattato, & voua, e lardo peſto, & herbe olioſe, e noci monde ammaccate, e vn poco di peuere, di gengeuro, garofani, ouero vn poco di noce meſcata peſta, e vn poco di zaffrano, e vn poco d'aglio, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e fa il tuo pieno ſecondo la quantità che voi fare, poi piglia i coreſini della verza, & aprili, o empili del detto paſtume, e poi legali con filo, e poneli a cuocere in buon brodo graſſo con vn pezo di buon perſutto, e vna buona peſtata di lardo. E quando ſarà quaſi cotta li porrai vna brancata di preſomeli peſti con i coltelli, e ſe li porrai mortadella gialla a cuocere ſeco ſaranno diuine.

A fare mineſtra di carne.

Piglia vn coſetto di vitello che ſia ben peſto minuto

gnalata di manzo netta da quelle pellesine tonto quā
sarannoi dui terzi della carne, e pesta bone ogni cosa
sieme, e poi gettalo in vna pignata sopra le bragia con
engeuro, e poco peuere, secondo il tuo giudicio, e da vēti
arofani tutieri ò più, ò meno, e come sarà cotta, li por
ni seco succo di naranci, ò agresto, e se fosse spessa li ag
iungerai vn poco d'acqua, o vero brodo che è meglio, e
i farai cuocere, e come sarà cotta, porrai in dietro, e poi
imbandirai nei piatti, e nel mezo di detta minestra li
orrai vno vouo duro mondo, con tre garofani dentro
no vouo però per piatto.

A fare cesi infranti, con codogne.

Piglia i tuoi cesi mondi, e netti, e lauali con acqua di
Pò, ouero di fiume, e poneli a cuocere in detta acqua, e co
come si vanno cuocendo, aggiungeli buon brodo gras-
, e poi piglia vna buona pestata di lardo, e gettagliala
entro à cuocore, e fa che sia ben pesta, e poi piglia le tue
odogne cotte allesso da sua posta, e tagliate in quadretti,
gettagliele dentro con herbe oliose che sia ben peste con
coltelli, e fa che la sia sopra il tutto della menta, o ver-
e, ò secca, in poluere, e peuere, e gengeuero, e poi l'im-
andirai,

A fare minestra di louertisi, o sparsi, quando son piccioli.

Piglia le ceme di louertisi, e dalli vn bolio, e poi ca-
ali fuori, e poneli in buon brodo grasso con vna fetta
i persuto, e poneli vn pocchetto di peuere, e vno di zaf-
rano, e vno di cannella, e falli boglire cosi a bell'agio,
he siano cotti, e non disfatti, poi piglia fette di pane
uadre vn poco brustellate fritte in Dileguiao fresco à

ouero lardo, e quando vorrai imbandire detta minestra ponerai dette fette di pane nel piatto, e li porrai sopra detta minestra.

A fare verze da magro d'altra sorte.

Piglia coresini delle uerze, e tagliali in quarti, e lauali molto bene, e habbi la tua acqua al fuoco che boglia e ponle dentro con vn pezo di grosso di formaggio duro con meza libra di butiro fresco, e sale, e come son quasi cotti, li ponerai dentro altra meza libra di butiro, & vna buona brancata de prasomeli spezati con le mani e come saranno per imbandirsi li porrai sopra formaggio duro grattato con vn poco di peuere mescolato, e cosi in cambio di butiro, le potrai fare con olio.

A fare vna suppa di vua passa passata.

Piglia meza libra di vua passa ben monda, & lauata e pistala nel mortaio, poi distemperala col vin nero, e se sarà dolce sarà migliore poi passala per il setazzo in vna pignata netta. Poi aggiungeli zuccaro, & cannella secondo il tuo giudicio, & ponila à cuocere su le bragia, poi habbi apparecchiato vno piattello con cinque, ò sei fette sottili di pan buffetto brostollato, e gettili sopra detto sapore giungendoli sopra zuccaro, e cannella, & sarà ottima.

A fare vna suppa di cibibo reale.

Piglia meza libra di cibibo, e cauali l'anime, poi mettilo ammoglio in acqua rosata per vn'hora poi cavalo della detta acqua, e sugalo bene con vna saluietta bianca. Poi ponilo in vna pignata ben netta con due bicchieri di torbiano ouero altro vino bianco, & se sarà dolce sarà migliore con vn puoco di zuccaro, & cannella fina,

na, & fa bogliere tanto queste cose insieme, che venga
esso il sapore. Poi habbi alcune fette di pan bossetto
rustellato, e mettile in vn piatto. Poi gettali sopra det-
cibibo, & sapore, e poi vn poco di zuccaro, e cannella
pra, & sarà ottimo.

MINESTRE PER DI, DI QVARESIMA.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da magro.

Iglia libre tre di mandole ambrosine ben pelate, e
pestale, e poi macinale colla macinella col latte d'es-
mandole, e come sono macinate, e ponile al fuoco suso
no tre piedi in vna cazza ben stagnata cõ libra vna di
rina di riso, e libra vna di zuccaro fino, e cõ un luzzo,
uaruolo pesto, e passato p lo setazzo, e fa bogliere ogni
osa insieme mez'hora buona sempre mescolando colla
atolla di legno, e come è cotto questo mangiare, poneli
entro un poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e im-
andito che sarà, ponili sopra il zuccaro fino.

far minestra d'amito da magro per piatti dieci.

Togli libre due, e meza di mandole ambrosine monde
pestale bene, e fanne latte, e poi habbi oncie otto di fari
a d'amito, e libra una di zuccaro biãco, e metti ogni co
insieme, in una cazza ben stagnata, a ponila al fuoco
bogliere guardandola dal fumo, e falla bogliere per un
arto d'hora, sempre mescolando, e come la leuarai dal
oco li gettarai oncie quattro d'acqua rosatà dentro, e
ando l'hauerai imbandita li porrai sopra del zuccaro.

A fare riſo turcheſco da magro per piatti dieci.

Piglia libre due, e meza di mandole ambroſine monde, e peſta bene, e fanne latte, diſtemperandolo con acqua. Poi habbi libre due di riſo che ſia lauato, e rilauato con acqua calda, tanto che ſia ben bianco. Poi habbi vna cazza ben ſtagnata, e netta, e poneli dentro il latte, e il riſo con vna libra di zuccaro bianco, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e poi mettilo al fuoco chiaro ſempre meſcolando, ſino che'l riſo a te parerà ben cotto, e all'hora lo ſpiccarai dal fuoco, e li porrai dentro mezo bicchiero d'acqua roſata; E come l'hauerai imbandito li ponerai ſopra del zuccaro.

A fare geneſtrata da magro per piati dieci.

Togli libre tre di mandole ambroſine ben pellate, peſte, e fanne latte diſtemperandolo con acqua. Poi mettilo in vna cazza ben ſtagnata, e netta con libra vna, e meza di farina di riſo ilquale diſtemperarai bene con detto latte, ò con libra vna, e meza di zuccaro, poi ponilo ſuſo vno tre piedi al fuoco chiaro ſempre meſcolando, come ſi fa il bianco mangiare. Poi ponili dentro oncia vna di cannella fina, e oncia meza di peuere, e tanto zaffrano che la faccia gialla, e libra vna d'vua paßa ben lauata, e monda, con libra meza di pignuoli, e dieci dateri tagliati minuti, e oncie tre di cibibo Damaſchino, e come ſarà cotte, li ponerai dentro mezo bicchiero d'acqua roſata, come l'hauerai imbandita, li porrai ſopra zuccaro, e cannella, ma nota, che come è meza cotta, biſogna porli dentro dell'vua paſſa.

A fa-

A fare la carabazada da magro per piatti dieci.

Togli cipolle, e mondale, e falle ben cuocere in acqua. Poi cavale fuora di detta acqua collata bene, e ponila in vna cazza bene stagnata, e con libre due di buono olio, falle boglierе sempre rompendole, e mescolandole. Poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine ben pelate, e peste, e distemperale con agresto, si che resti spesseto. E gettale dentro detta cazza con oncia meza di cannella, e falle boglierе vn pocchetto sempre mescolando. Poi come è cotta, & imbandita gettali sopra zuccaro, e canella.

Altra suppa dorata da magro.

Piglia libra vna di mandole Ambrosine ben brustellatte, e libra meza d'vua passa bē lauata netta, e voua di pesce cotte allesse, e pista bene ogni cosa insieme, e distemperale con brodo magro e passale per la stamegna, e ponile in vna cazza stagnata con libra meza di zuccaro, e vn quarto di cannella, e il succo d'otto narancie, o agresto, e mettile al fuoco, e falle boglierе per spatio di piu d'vn quarto d'hora sempre mescolando, e poi habbi fette di paneboffetto brustellate, e fritte in buono olio, & ponila in piatelli poi gettali sopra detto sapore, con zuccaro, e cannella sopra. Et in vece di frigere il pane, lo potrai mogliare, in vn poco di buon brodo di pesce, poi li porrai ne i piattelli, e il sapore sopra.

A fare lente in sapore.

Piglia vua passa, e nettala molto bene, e ponila in vn mortaio, e pestala molto bene con pane bene brustellato che sia stato ammogliо nel vino nero, e vn poco d'acetto insieme, e pesta bene il detto pane, e l'vua

passa, poi distempera ogni cosa con detto uino, e aceto, e passa per lo setazzo, e come hai passate queste cose ponile in un uaso con mele, tanto c'habbi del dolce, & acetoso. Poi cannella, & peuere, e ponile sopra il fuoco, & boglia adagio, mescolando questa compositione con una cozzola sino à tanto che ueda che sia honestamente spessa. Dapoi piglia la tua lente scolata che sia cotta nell'acqua, e mettila à bogliere in detto sapore un pochetto, e sarà fatto.

A fare mineſtra di luzzo.

Piglia due luzzi di libre cinque, l'uno, e scorzali cosi crudi, e poi piglia la panza, e i lombi, e nettali bene dalle spine, e pestali co'coltelli come faresti il lardo da ponere in minestra, poi piglia libra una, e meza di butiro, e pestali seco herbe oliose, & prasomeli, e un poco di cipollina se ghe ne uuoi, e poni tutte queste cose un poco di sfrigere. Poi habbi una pignata, e riponegliele tutte dentro con poca acqua, e succo di narancie, o agresto, e dodici torli d'uoua, e oncie sei d'uua passa, e di cannella ancia meza, di peuere un quarto, di gengeuro un quarto; e di garofani uno ottauo, & falla cuocere adagio, e sarà buona.

A fare ſpinagi in ſapore.

Piglia i spinagi ben netti, lauati, e poi maluali molto bene nella patella, e struccali bene da quell'acqua, poi ponili dentro olio, mele, e aceto, secondo la quantità che li uuoi fare tanto c'habbino il dolce, e lo acetoso, poi piglia uua passa ben lauata, e monda, con cannella, e peuere, e pochi garofani, e poco zaffrano, con un poco d'acqua, e falli bogliere in una pignata stuffata, e sarà fatto,

A fare vna ſuppa di cibibo, ò brogne, ò fiche, ò marene ſecche.

Piglia libra una di cibibo, e cauali l'anime, e lauale bene, e ponilo in una pignata con un bicchiero di uino dolce bianco, o maluaſia, e mezo bicchiero d'acqua roſata, e libra meza di zuccaro, e oncie quattro di butiro freſco, e un pezzo di cannella, intiera, poi fallo bogliere quanto ti pare che baſti, & habbi il tuo pane bruſtellato boffetto, in fettine quadre ſottili, e poi ponilo nel fondo del piatto, poi gettali ſopra le frutta, e ſapore, e zuccaro e cãnella, e ſimilmente fa alle altre, e anche poi imbandire ſenza pane, per uariare, e in uece d'acqua roſa, poi anche adoperare altra acqua.

A fare vna ſuppa di calcinelli magra.

Piglia i calcinelli dopoi che ſaranno ſtata ammoglio, e netti bene del ſabione, e ponili in un uaſo cõ herbe olio ſe piſte minutamente, con un poco d'olio, & un bicchiero d'agreſto, e un bicchiero d'acqua, o un poco di peuere e gengeuro, e zaffrano, e fa bogliere ogni coſa inſieme poi habbi il tuo pane tagliato in fette ne i piatti, e getta li ſopra detti calcinelli, e brodo, e ſarà fatta.

SAPORI DA GRASSO E DA MAGRO.

Moſtarda.

P*Iglia libra una di zuccaro chiarificato, di cannella peſta fina oncia una, di gengeuro oncia una, di garofani oncia meza, di ſeneua peſta oncie ſei, & meſcola inſieme, e paſſa per lo ſetazzo, ouero macina*

ogni cosa insieme con vna macinella, e sarà perfettissima, e non la volendo di zuccaro li porrai del mele.

Mostarda d'altra sorte.

Piglia libre quattro di mele, e ponilo alla cazza con due bicchieri d'aceto forte bianco, e falli leuare il boglio tanto che faccia la schiuma poi leua via quella schiuma con vna cazza forata, cola detto mele per la stamegna, poi tornalo al fuoco, & falla bogliere tanto che torni spessa come è quando è cruda. Poi leuala, & incorpora se co la Seneua purgata in aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come è vno elettuario, ma bisogna sentire spesso come piace la fortezza. Poi aggiungeli vna oncia d'ottima cannella, & vn poco d'acqua rosata.

A purgare la Seneua pigliala che sia pesta sottilissimamente, & passata per la stamegna, & ponila in vna catinella, si che incorpori con l'aceto forte bogliente mescolandola ogni giorno due uolte per spatio d'otto giorni tanto che lasci la sua amaritudine, & che resti in corpo de lettuario.

Limonea per piatti dieci.

Piglia libre due di mandole monde. Poi togli le polpe d'vn cappone allesso, e pesta ogni cosa insieme, e distempera il tutto con brodo magro, e passalo per lo setazzo, poi ponilo in vna cassa bene stagnata, e ponili libra vna e meza di zuccaro ben bianco dentro, & oncie tre di farina d'amito, e distēpera bene, e ponilo su le bragia, e fallo bogliere per spatio di mez'hora, dopoi mettili dentro sino a otto limoni tagliati in pezzoli minuti, cō mezo bicchiero d'acqua rosata. E questa limonea si mette sopra teste di vitello, o capponi allessi, con grano di pome granate

sopra,

sopra, ò fiori di boragio, o d'altra sorte, secondo il tempo.

Sapore di carobbe.

Togli carobbe otto che siano belle, e falle cuocere in acqua tanto che siano ben cotte, dopoi pestale nel mortaio, e passale per lo setazzo con vn poco d'aceto, poi cacile in vna pignata con libra vna di zuccaro, e meza oncia di cannella fina pesta, e falle bogliere vn poco poi leuale dal fuoco, & sarà cotto.

Sapore bianco per piati dieci.

Togli libra una di mandole pellate, e una mollena di pane bianco, e libra meza di zuccaro bianco, e pesta bene ogni cosa nel mortaio, poi che sarà ben pesto ogni cosa, distemperarai cõ agresto, e vn poco d'acqua rosata, e li ponerai anche il succo di due, ò tre limone, e imbandito, li porrai vn poco di cannella fina sopra.

Altro sapore bianco da mettere sopra pesce o galane fritte, o d'altro.

Piglia le galane, o altro pesce fritto in olio, ò in butiro, poi piglia mandole ambrosine pellate, e pestale con vn spigolo d'aglio, poi distempera con agresto, aggiungendoli vn poco di zaffrano, e cannella, e poni ogni cosa insieme al fuoco tanto che leui il boglio, & dopoi gettali sopra le galane, ò altro pesce aggiungendoli poi sopra zuccaro, e cannella.

Sapore incarnato per piatti dieci.

Piglia per tempo d'inuerno otto carobbe, e rassali vn poco di sopra la scorza, e poi mettile a bogliere secondo la quantità che ne vuoi fare, poi piglia di mandole ambrosine libra vna ben pellate, e monde, e libra vna di zuccaro che sia bianco, & vna mollena di pane bianco,

pesta-

pesta bene. Poi con la acqua doue saranno boglite le carobbe distemperarai ogni cosa insieme, & porrai seco agresto, o succo di limone, e colarai il tutto per la stamegna, e lo metterai in vna cazza stagnata, con vn poco di cannella pesta fina sopra le bragia, si che leui il boglio, e sarà fatto. E le more fan il medesimo.

Sapore giallo, imperiale per piatti dieci.

Piglia libra meza di mandole ambrosine pelate, e mollena vna di pan macinato cola macinella con vn poco d'acqua rosata, che sia come vn latte, poi piglia dette cose, e ponile in vn vaso, con libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella fina pesta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie due d'vua passa, e mezo ottauo di zaffrano, e torli sei d'voua cotte, e poi di nuouo, torna à macinare ogni cosa insieme. e distempera con la maluagia, e poi poni al fuoco, tanto che sia cotto, ponendoli sopra zuccaro, quando sarà imbandito, e li potrai anco mettere sopra grane di pome granate, o confetti: o fiori.

Sapore giallo d'altra sorte.

Togli la mollena d'vn pane bianco, e mettila ammoglio in uino bianco ben dolce, e aceto forte per la metà del vino, è mettile a bogliere con oncie sei di mele bianco ben purgato, e poi passala per la stamegna con cannella pesta fina, e tanto zaffrano che'l faccia ben giallo, e sarà fatto.

Salsa reale per piatti dieci.

Togli vna pignata di terra nuoua, e ponili dentro libre due di zuccaro grosso, & quattro bicchieri d'aceto bianco forte, dodeci garofani intiere, e vn pezzuolo di cannella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra

pra

pra le bragie, e falla bogliere tanto che sia spessa il doue re, e ben schiumandola guardandola spesso che non passasse la cotta, e vn poco de noce moscata pistali sarà buona. I Francesi vsano questa Salsa sopra vn figato di vitello, castrone impilletato di lardo arrosto.

Salsa bastarda per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole brustellate, e libra vna d'vua passa, e vna mollena di pane brustellato, che sia stato ammoglio in aceto forte, e dopoi pesta ogni cosa in sieme, paßa per lo setazzo con aceto, e brodo magro, e poni il passato in vna pignata alle bragie, e con libra una di zuccaro, e oncia meza di cannella fina, e falla bogliere tanto che venga spesso.

Salsa di pauo per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole brustellate su il battile, e libra vna d'vua passa, e otto ficadetti cotti su le bragia, e sei torli d'voua, poi togli aceto forte, e brodo magro, e pesta che tu hauerai le sopradette cose, e macinate, distemperale, e passale per lo setazzo, poi mettila in vna cazza stagnata, ò pignata con libra vna di zuccaro, e oncia meza di cannella fina pesta, e falla bogliere quasi mez'hora, e ponile dentro il succo di sei naranci, quando è quasi cotta.

Salsa di torli d'voua.

Togli prasemoli, finocchio, basalicò, serpile, torli de voua duri, ficadetti cotti su le bragia, zuccaro, ò mele, specie, mollena di pane mogliata in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme poi distempera con aceto forte e sarà ottima.

La inuernata la potrai fare con prasemoli freschi, ser pile,

pilementa, e finocchi secchi. Pigliando ficadetti de polli allessi, e torli d'voua duri, e specie d'ogni sorte, ma più cannella, e pestato ben ogni cosa insieme, et distemperato cō mele, ò zuccaro, e aceto forte, e quando è imbandita, poneli sopra zuccaro, e cannella.

Salsa verde dolce, e forte,

Piglia prasemoli, menta, drago, e pista ogni cosa insieme, poi habbi mollena di pan bianco mogliata in aceto forte, e sale, e peuere distempera ogni cosa insieme, con aceto forte. Et volendoli vn poco d'olio potralisi porre, volendola dolce, li porrai mele, ò zuccaro.

Salsa dolce ad altro modo.

Poglia prasemoli, serpile, finocchio fresco, torli di voua cotti duri, e pesta bene ogni cosa insieme, poi volendola delce giongeli zuccaro mele, e specie, poi distēpera bene ogni cosa insieme cō aceto forte, e nō la volendo dolce ponli specie senza mele, ò zuccaro, si puote anco fare à vn bisogno di pampani di viti, ò di frumento in herba.

Salsa verde d'agresto.

Piglia prasemoli, finocchi freschi, basilicò mollena di pane mogliata ī agresto, a pesta bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

Salsa nera Francese sopra lonza arrosto.

Piglia pane brustellato, e ponilo ammoglio in vino nero, e brodo di carne, ò cappone, e pestalo, e poiche sara pesto, passalo per lo setazzo, e ponilo à bogliere, con vn poco di cannella, peuere, e garofani pesti, e sarà fatta.

Aghata bianca, molla, verde, e gialla.

Piglia i garugli delle noci, e mondali, e mollena di pan bianco mogliata nel buon brodo, e aglio quanto ti

piace,

piace, sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distemperala con buon brodo, o di carne, o di pesce, secondo che li piace, non li volendo aglio, li porrai peuere, e gengeuero, e volendola gialla, li porrai vn poco di zaffrano, volẽdola morella, o incarnata, piglia carobbe e rassale sottilmente, e ponle à boglier e in acqua, e cotte piglia la parte di sopra che è colorita, e passala per la stamegna con brodo, ponila in vna pignata, e falla leuare il boglio, e distẽperala con altro brodo, e paßala per lo setazzo, e poi distempera la tua agliata con più colore, o meno, secondo che la vorrai aperta, o scura, le more al tempo farãno tale effetto, e l'vua nera. Similmente volendola verde piglia il succo de prasimoli, o bieta, e lo porrai a bogliere in vna pignata con brodo, e prasomeli, o bieta, e come è ben cotta l'herba, e che è venuto spesso, lo passarai per lo setazzo, poi distemperarai con brodo, e poi distemperarai la tua agliata, e tal sapore và freddo in vece di garugli la puoi fare di mandole, e di nizole monde, e l'anime di muniache, maßimamente l'estate, e si puote dare sola, e incorporata di viuanda da carne, o da pesce alleßo großo, e sopra maccheroni.

A fare Camelino per piatti dieci.

Piglia libra vna d'vua passa monda, e la molena di tre pani brustellati, e mogliati in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme, poi piglia vna caraffa di buon vino nero, e due bicchieri di buono aceto forte, e distẽpera ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi aggiungeli libra vna di mele, e più, e meno si che al tuo giudicio habbia del dolce, & acetoso, oncia vna di cannella pesta, e oncia meza di peuere, e oncia meza di gengeuero, vn

quarto de garofani, e lo porrai in vn vaso, con libra vn. d'vua passa monda, e lo farai bogliere tanto che si inspes sca sempre mescolandolo, e facēdolo cuocere à bell'agio poi lo porrai ne i piatti da sua posta o sopra vccelli, e car ne arrosto, e pesce fritto, ò doue ti piacerà, e tal sapore s puote anco fare col pane grattato.

Sapore Francese, soppa, capponi, ò lonza arrost ò altro, per piatti dieci.

Piglia pome dolci sei, cotte su le bragia, e cipolle qua tro arrostite nella giotta. Poi pesta le dette pome, e cipo le nel mortaio, & piglia vino nero, e vn poco d'aceto, distempera le dette cose, e paßale per lo setazzo, e ponil in vna cazza stagnata con di mele, ò zuccaro oncie otto e vn sesto di peuere, vn sesto di gengero, e meza onci di cannella, e vn poco di noce moscata pesta, poi ponilo a fuoco à bogliere sempre mescolando sino che sarà spesso. E poi li metterai vn limone tagliato in fette seco.

Sapore alla Francese sopra lonza in altro modo.

Piglia pane ben brustellato, e ponilo ammoglio in ac to, agresto tanto dell'vno quanto dell'altro, e passal per lo setazzo, e poi ponili dentro macis peuere, e poc Zaffrano pesti, & qualche garofano intiero, e ponilo i vna cazza ben stagnata a bogliere, tanto che i garofan diano l'odore. E quando sarà cotto caua fuori i garofani e ponilo sopra à che arrosto vuoi.

Sapore sopra alesso arrosto, e soffritto per piatti dieci.

Toglia libra vna di mandole ambrosine pellate, e fe te sei di pane bianco mogliato nel brodo, e ben pesto

ogni

gni cosa insieme, distemperarai con vn poco di agresto, e passarai ogni cosa per lo setazzo. Dopoi li ponerai in vna pignata con libra meza di zuccaro, & vn poco di zengeuero, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare vn boglio, e serà fatto.

Brognata per piatti dieci.

Piglia quattro scudelle di brogne nere, e due mollene di pane, e ponile in vn vaso con di sabba, ò agresto, non molto quãtitade, e falle bogliere vn pezzo, dopoi passale per la stamegna, si che nõ li resti niente di polpa, e quello che serà passato, tornalo al fuoco nel detto vaso con libra vna di zuccaro, & oncia meza di cannella pesta, e fa bogliere tãto che diuenti alquanto spesso, e di questo sapore ne poi mettere su molte viuande, e quando le brogne son secche ponile prima ammoglio nel vino nero.

Peuerata per piatti dieci.

Piglia le fette di tre pani brustellate, e ponile ammoglio in aceto forte, e dopoi strucca detto pane con le mani e pestalo bene nel mortaio, poi passalo per la stamegna con brodo, e ponilo in vna cazza ben stagnata con libre due di mele, & vn terzo di cannella pesta fina, & vn terzo di peuere, & vn poco di zaffrano, se ti piace, tanto che habbi il gialletto. Dopoi mettila al fuoco, e falla bogliere per spatio di mez'hora. Poi la porrai sopra qual saluaticina vorrai, e li potrai ponere sopra mandole tagliate, e pignuoli, e se ti piacerà.

Peuerata da pesce per piatti dieci.

Piglia libre due di mandole ambrosine brustellate con la gussa, e libra vna d'vua passa monda, e lauata, e pesta bene ogni cosa insieme, e distempera con aceto, poi

M passa

paßa per lo setazzo ben speßo. Poi poni il passato in vna cazza ben stagnata con libra vna di zuccaro, ouero mele, e oncia vna di cannella fina pesta, oncia meza di peuere pisto, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi mettila sopra le bragia sempre mescolandola, e falla cuocere adagio, poi ponila sopra a che sorte di pesce vorrai.

Sapore detto galatina per piatti dieci.

Togli le fette di due pani brustellate, e mettile ammeglio in aceto bianco forte, poi pesta detto pane, e passalo per lo setazzo, poi togli libra vna di zuccaro, ouero mele per quella quantità che vuoi fare, e di cannella oncia meza, e di peuere vn quarto, e zaffrano, poi mettila in vna pignata al fuoco, e falla bogliere vn pezzo sempre mescolandola, e serà fatta.

Sapore sopra gambari fritti.

Piglia i gambari, dopoi che son cotti allesso, e mondali la coda, lasciandola così monda attaccata al busto, e ponli à frigere nella patella in butiro fresco, poi ponili sopra aceto, & agresto, & vn poco di cannella fina, e dalli due uolte nella patella, cō qualche grano di crespina, o d'agresto, ò marene intiere, quando è il tempo, poi leuali dalla patella, e falli stare vn poco stuffati, poi im bandendoli seranno buoni.

Sapore di marene, ò brogne, ò vua fresca per piatti dieci.

Piglia scutelle sei di marene, e nettale da i piccoli, poi mettile a bogliere in vna pignata con vna mollena di pane, tanto che sia asciutta quella humiditade, dopo passa le marene per la stamegna, e ponile in vna cazza con zuccaro oncie sei, e di cannella fina pesta oncia

meza,

meza, e stringelo quanto à te piace, e sarà fatte. E'l medesimo modo seruarai in quello di brogne, o vua.

A fare sapore reale sopra pesce fritto p piati dieci.

Piglia libra meza di nizzole, libra meza di pignuoli, e libra meza di noci monde, e libra meza d'vua passa ben lauata, e sino à sei fette di pane mogliato in vino nero, e pesta bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna con oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, e vn quarto di garofani, libra meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, in buono brodo di pesce, ponilo à boglière nella pignata, poi hauerai il tuo pesce fritto in buon olio, e li porrai sopra il detto sapore, quale vuole hauere vn poco piu del spesso che del chiaro, & vuole essere freddo, e come l'hauerai imbandito ne i piatti, li porrai sopra vna oncia di cannella fra tutti.

Aglione sopra pesci, rane, lumache, altro simile.

Piglia aglio, finocchi, prasomelo basalico, pampani, e pestali bene insieme, come, con mollena di pane mogliata in agresto, e distempera bene ogni cosa insieme, con agresta, e passa per lo setazzo, che non sia treppo chiaro, poi ponli vn poco di peuere, e vn poco d'olio, e zaffrano, poi ponilo à cuocere in vna pignata, à bell'agio, tãto che sia spessetto, poi giunge li finocchi freschi sgranati, e lo imbandirai caldo sopra quello che vorrai.

A fare agresto cotto.

Piglia agresto collato, e la mollena di due, ò tre pani grattati, e basalicò, e finocchio verde, e pesta bene ogni cosa insieme nel mortaio, e distempera ogni cosa nel mortaio con agresto, e poi passalo per la stamegna con vn poco di peuere, e zaffrano, se ti pare, e aglio, se pia-

ce ad alcuno, e ponilo in una pignata, e falli leuare il bo glio tanto che diuenti ſpeſſetto, come è proprio la moſtar da ſecondo il tuo giudicio, e ſerà fatto.

A fare agreſto chiaro.

Piglia il tuo agreſto, e ponilo in una pignata cõ finocchi freſchi ſgranati, e peuere, e zaffrano, e ſale, uno gocciolo d'oglio, che li dia l'occhio, e poi falli leuare il boglio, e ſerà fatto.

Sapore ſopra peſce ad altro modo, detto cordiale.

Togli agreſto, & un poco di ſabba, e sbatteli dentro due torli d'uoua, & un poco di zaffrano, e rappreſentalo al fuoco, fino c'ha preſo il corpo, e dopoi gettalo ſopra a quello che ti piacerà, con zuccaro, e cannella ſopra.

POTACCHI, BRODI, E ROBBA in tiella, e pignata attuffata, & in forno.

A fare brodo lardiero, di carne.

PIglia carne, e tagliata in pezzi con carne vergelata tagliata quadra, come ſono i dadi. Poi togli ſaluia vn poco ta gliata minuta, poi piglia brodo, ouero acqua, e falla bogliere, poi habbi uua paſſa, e meteggliela dẽtro poi togli mollena di pane bruſtollato, e mettilo ammoglio in aceto forte, poi paſſa con il ſetazzo con detto acetto, cõ un bicchiero di vino nero, e mele, ouero zuccaro, poi metteli canella, peuere, gengeuero, garofani, ò zaffrano, e come la carne è quaſi cotta gettali dentro detto paſtume, & auer-

auertiſſi che non li ſia troppo brodo, e fallo bogliere fino che vien ſpeſſo, e vuole eſſere mangiato caldo.

Brodo nero per piatti dieci

Piglia due boccali di vino nero dolce e ſcutelle tre di brogne nere ſecche lauate, e ſcutelle tre d'vua ſecca nera, & habbi tre pani tagliati in fette ben bruſtollate, e metti ogni coſa a bogliere al fuoco molto bene, dopoi paſſa per lo ſetazzo, e metti in vno vaſo di pietra con libre due di mele, e vn terzo d'oncia di poluere di garofani fini, e fa bogliere per mez'hora. Dopoi ponerai queſto brodo ſopra aleſſo, ò arroſto, con pignuoli confetti ſopra.

Altro brodo nero ſopra ſaluaticina o altro.

Piglia di vino nero buono vno boccale grande, e pani due tagliati in fette bruſtollate, e ponili amogiio nel detto vino, poi habbi vua paſſa monda, e ponila col pane a piſtare nel mortaio, e come ſarà bene peſta paſſarai il vino, e l'vua paſſa, e'l pane per lo ſetazzo, e come ſarà paſſato, e lo ponerai in vn vaſo con zuccaro, ò mele, e lo ponerai a bogliere, e ſe li metterai mele lo ſcumarai, e come boglie detto ſapore li ponerai peuere e cannella peſta, e garoffani dentro, ſi che ſia forte, e che riſponda, e fa che ſian più garofani, che le altre ſpecie, e meſcola bene ogni coſa inſieme, che non ſia troppo ſpeſſo, e come ſarà cotto habbi mandole bruſtollate tagliate per longo in pezzoli, e vua paſſa monda, e gettale nel detto ſapore, e poi metti il manzo, o porco, ò capriolo, o lepore nel detto ſapore in vna cazza ſu le bragia, l'vua paſſa intiera ſe li mette quando boglie, e un bicchiero di buono aceto forte.

Altro brodo nero, sopra altra carne per piatti dieci.

Piglia libra vna d'vua secca, ouero schiaua, cauate l'anime; e libra vna di mandole ambrosine senza mondarle, vna libra di pan tagliato in fette, cioè vna libra di fette di pane biscottato mogliate in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, di stempera con brodo di carne non troppo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poni in vna cazza stagnata su le bragia, e fa bogliere ogni cosa per spatio di vn quarto d'hora, cõ oncia 1. di cannella, e vn quarto di peuere pesto, e oncie otto di mele chiarificato, poi piglia due cipolle tagliate ben minute, e ponile in vna pignata, in buono lardo pistazzato. E quando seran cotte le cipolle, le pestarai, & macinarai molot bene insieme col lardo doue sono cotte, e poi mettile nella cazza doue son le altre sopradette cose, le farai bogliere vn mezzo quarto d'hora tutte insieme. Poi hauerai la tua carne ò vccelli cotti allessi in pezzi, e li soffrigerai nella patella con buon lardo ben battuto, ouero distrutto, e li imbandirai ne i piatti, poi li porrai sopra il detto sapore.

Potacchio di vitello in fracasso Ongaresco.

Piglia vn petto di vitello, e fallo in pezzoli, e dopoi fallo soffrigere in grasso colato poi habbi cipolle ben peste: e gettale dentro à soffrigere dopoi come è soffritto caualo della patella, e ponilo in vna pignata con brodo di carne, e aggiungeli, libra vna di mele, e oncia meza di peuere, e cannella, e vno ottauo di zaffrano, e libra meza d'vua passa, e fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai.

Po-

Potacchio alla Italiana.

Togli carne graſſa tagliata in pezzi ne grandi ne piccioli, e ſoffrigela in graſſo di caſtrone colato, tanto che diuenti colorita, poi piglia un poco di brodo, e poche caſtagne monde ſecche, ben lauate, e mettile a cuocere con detta carne, e dopoi ch'è ſoffritta in detto brodo mettili inſieme e con vn poco di ſpecie d'ogni ſorte, ma poco più cannella, e coriandoli peſti crudi, e libra meza di mele, e falla all'hora cuocere da ſua poſta, diuentata colorita, e mettila in detta pignata inſieme con le altre coſe, laſciala cuocere bene, e quando ſarà imbandita metti zuccaro e cannella ſopra.

Potacchio all'Italiana d'altra ſorte.

Togli vna pollaſtra femina, & ponila ad alleſſare cõ oncie otto di carne ſalata di porco graſſa, poi tagli il petto di detta pollaſtra, la carne ſalata inſieme minuto, & poni vn'altra volta ſeco à boglière, mele, cannella, gengeuro, e voua, tanto che reſti più toſto chiaro il potacchio, che ſpeſſo, dopoi togli una tiella dalle ſponde baſſe, e vngila cõ vn poco di dileguito, dapoi fa una ſpoglia, come ſi faria per la torta buona, e diſtendi detta ſpoglia nella tiella, e dapoi ponli dette coſe ſopra, e ponila à cuocere nel forno, o ſotto il teſto tanto che ſia appreſa. Poi mettili ſopra cannella, e pignuoli confetti.

A fare vn'altro Potacchio.

Togli libra vna di mandole ambroſine meze bruſtolate, e peſtale bene, poi diſtemperale con brodo graſſo, e paſſale per la ſtamegna, e poi ponili in una pignata con libra meza di carne, di caſtrone arroſtita, ouero di vitello, ma non troppo cotta, e tagliala minuta,

e ponila nella detta pignata colle mandole stemperate, con oncie tre di zuccaro, mele, e di cannella, vn quarto, e vn poco di gengeuero pesto, e falla bogliere mescolandola spesso, fin che è finita di cuocere, poi che sarà imbandita, ponili sopra zuccaro, e cannella.

Potacchio in forno.

Togli vn cappone, ò gallina cotta allesso, e falla in quarti, e ponila in vna tiella con buon brodo grasso, e dieci voua sbattute, e buon formaggio grattato insieme cõ vn poco di specie, e vua passa, gettali sopra detti pezzi di cappone, ò gallina, e poi ponila nel forno, a cuocere quanto basta.

Brodetto.

Togli vno vaso, e ponilo dentro torli d'voua zuccaro, cannella, gengeuero, acqua rosata, e mescola bene ogni cosa insieme, poi piglia brodo grasso, e poni dette cose à poco à poco in detto brodo al fuoco sempre mescolando tanto che boglia, e come boglierà sarà cotto.

Capponi, o fagiani in Potacchio, ò altro con la suppa sotto.

Piglia vn cappone, ò altro vccello, e impillatalo bene, come faresti se volessi farlo arrosto, e ponilo in vaso à bogliere sino che è quasi cotto, poi habbi vna cazza di buon brodo con vna brancata d'vua passa, e vna noce moscata intiera, e vn poco di peuere, e cannella, e gẽgeuero pesti, e poco di zaffrano, e ponli dentro detto cappone à finire di cuocere, e vn pocchetto d'agresto, si che'l faccia accetoso, e prasemoli, e vn pocchetto di persutto per darli odore, poi lo imbandirai in vn piatto, con fette di pane sotto.

Fagiano, ò cappone, ò piccione, ò petto di vitello, o altra carne tuffata in pignata, nel forno.

Piglia il fagiano, ò altro acconciato, e rifato: e ponilo in vna pignata, con vn poco di persuto, ò carne salata, tagliata in fette, e magiorana, e noce moscata, e succo di narancie, e vn poco di brodo, e peuere ammacato, e vn poco di zaffrano, e poi habbi fatto vn coperchio di pasta fatto a posta sopra detta pignata, & ponila nel forno cosi stuffata tanto che cuoca quello che li è dentro, poi lo imbandirai, & vuole eßere mangiato caldo, che è viuanda diuinißima.

Fagiani, o capponi, o piccioni in brodo, o uno petto di vitello, o d'altro.

Togli l'vccello, e fallo cuocere con vn pezzo di buon persutto, e fallo bogliere adagio con vna noce moscata, e una radice di gengeuero, ammacato, e un pezzolo di cannella intiera, e vn poco di zaffrano tanto che li dia il colore, con vna brancata di prasemoli, & herbe oliose tagliate minute seco, & ponili oncie due d'vua paßa, che non li disdirà niente.

Fagiani, o capponi, o piccioni, o petto di uitello, o altro cotto in uino bianco dolce, o uernazza, o maluagia, alla Tedesca.

Togli l'vccello, e fallo cuocere in vna pignata con libra meza di persutto tagliato minuto in una delle sopradette sorti di vino, con vn quarto di peuere intiero, e libra meza d'vua passa monda, e poi piglia la mollena d'vn pane brustollato in fette mogliate in aceto forte, e poi passalo per lo setazzo con aceto forte, & ponili

libra

libra meza di zuccaro, vn quarto di peuere pesto, e vn quarto di cannella pesta, e vn quarto di gengeuero pesto, e vn ottauo di garofani pesti, e vn poco di Zaffrano tanto che gli dia il colore. E quando sarà quasi cotto l'vccello, ò altra carne, li ponerai il sopradetto sapore, e lo finirai di cuocere.

Fagiani, ò capponi, ò piccioni, ò petto di vitello cotto in vino, con cipolla, alla ongaresca, ò altro.

Togli l'uccello, ò petto di vitello, e fallo cuocere in uino con sei fette di persuto, e come hauerà boglito vn grã pezzo pigliarai quattro cipolle grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollena d'un pane bianco tagliato in fette brostellate, mogliate in agresto, e le passarai per la stamegna, con un quarto di gengeuero, e vn poco di zaffrano tanto che li dia il colore, dieci garofani intieri, e come sarà quasi cotto il detto vccello, o altro, le ponerai sopra il detto sapore, lo finirai di cuocere.

Testa di vitello, ò cappone, ò petto di uitello sottostato, ò altro.

Togli la testa del vitello pelata bene bianca, e dagli vn boglio buono, poi mettila in vna tiella con lardo pesto, ouero dileguito, ponila nel forno, ouero sopra le bragia a soffrigere da ogni bãda che venga colorita, poi li ponerai un poco di brodo con brogne, marene, e spigoli d'aglio, e ramelle di finocchio, poi pigliarai vna mollena di pane brustolaro in fette, e mogliata in agresto, pestata nel mortaio, e paßata per la stamegna, mettendoli dentro d'ogni sorte di specie peste, e getterai ogni cosa sopra la testa nella tiella, & herbe oliose pistazate, e farai bo-

bogliere tanto che ſia cotta, e la imbandirai in un piatto gettandoli ſopra il ſapore, ogni coſa che e nella tiella.

A fare petto di vitello alla Lombarda, ò capponi, pollaſtri, piccioni, panzette, o altro.

Pigli un petto di vitello, e ſcorticalo fra carne e pelle cominciando alla ponta, e piglia libra una di buon formaggio, e noua quattro, & herbe olioſe, e di peuere peſto vn'ottauo, e un poco di zaffrano, e pã grattato, e vn poco d'vua paſſa buona, e qualche noce ben peſta, e vn poco di lardo peſto, e incorpora ogni coſa inſieme, e fa che'l detto battuto ſia buono, empi il petto di detto battutto, poi cucirai con vna gucchia la ſcorticatura, ò taglio, e lo porrai a cuocere in una pignata con buon brodo.

I capponi, o piccioni da empire, ſi uogliono pellare ſubito che ſono morti, & ſe li vuole fare un buco da ogni banda da baſſo nella pele, e colle dita andare ſcorticando la detta pelle dentro uia, fino ſotto alle ale da ogni banda, e del paſtume della ſopradetta ſorte empirli, poi cucire i bucchi, e porli a cuocere in brodo graſſo.

La panzetta del vitello, la impirai come e detto di ſopra poi che ſarà fredda, e la porrai in ſopreſſo con vno ſtrazzo bianco intorno. Poi la farai in fette, e la frigerai in butiro, e come l'hauerai imbandite, li porrai ſopra zuccaro peſto.

A fare cappon, ò piccioni ſenza oſſe pieni.

Togli vn cappone, ò piccione, e ammazalo, e ſubito che ſarà morto pelalo con acqua non troppo calda, ma più che tepida, e ſubito che ſarà pellato gettalo in acqua freſca, e poi caualo ſubito di detta acqua, dopoi aprilo da baſſo, e non li fare troppo gran buco, e cauali le in-

teriora con destrezza, e dal petto, al corpo côn vno dito li andarai spicando la pelle della carne sino alle ale, lasciando le ale integre, e cosi andarai spicando la pelle dalle coscie sino alla giontura, e cosi gli leuerai la pelle colla parte del collo attaccata, e le ale, e dalla giuntura in giù da i piedi, e saluale, poi piglia detto coppone quãdo è senza pelle, leuali le ossa della carne, e pesta la carne bene cõ herbe oliose, specie, zaffrano, buõ formaggio, è voua, e noci, e ponerai detto battuto nella detta pelle con vua passa, e diligentemente la cusirai, e lo ponerai à cuocere, in vna pignata con buon brodo grasso.

A fare capponi, o fagiani, o pollastri, o piccioni, in ruuia.

Piglia la ruuia monda, e falla cuocere in buono brodo grasso con vn pezzo di persutto con vna buona pesta di lardo, e come il fagiano ò cappone, ò piccione sarà quasi cotto lo porrai in detta ruuia, e lo finirai di cuocerglielo dentro, co i prasemoli, e menta pesta uotamente, con peuere pesto, e zaffrano a tuo giudicio, secondo la quantità che vorrai fare, poi hauerai vno zambudello cotto da sua posta, e lo porrai ancora a bogliere con essa ruuia. E quando la imbandirai potrai tagliare eßo zambudello in fette sopra la ruuia ne i piatti.

A fare capponi o fagiani, o pollastri, o piccioni in verze, ò nauoni, ò lattuche, ò cipolle.

Piglia i coresini delle verze, ò latuche, ben netti, e lauati, e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con vn buono pezzo di persuto, e con buona pestata di lardo, e prasemoli tagliati minuti. Poi habbia i tuoi vcceli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in

detto

dette verze, e nauoni tagliarai minuti in fette, e le cipolle in quarto seruando l'ordine del resto, che s'è detto nelle verze, ò lattuche. Auertendoti che nelle verze, ò lattuche, sono molto buoni li vccelli bene impillotati, e più che mezo cotti arrosto, poi bisogna finirli di cuocere allessi in dette verze, ò lattuche, e fra gl'altri la anadra saluatica, e pizzoni casalenghi, li sono molto buoni.

A fare capponi, o fagiani, o pollastri, o pizzoni in zucche.

Piglia le zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche cipolla tagliata minuta insieme, e ponile a cuocere in buono brodo grasso, con vn pezzo di persutto, e vna pestata di lardo, poi piglia gli vccelli mezo cotti allessi, e ponili à finire di cuocere insieme con dette zucche, poi mettili menta, e prasemoli tagliati minuti, & un poco di zaffrano, poi uolendo, habbi vna mortadella di ficato cotta in vn'altro vaso, e ponila in dette zucche; quando sono cotte, per variare alcuna volta.

Capponi, piccioni, o zampette di vitello, in crespina.

Piglia il tuo vccello carne, o zampetta, e falla cuocere con vn pezzo di persutto, & vna pestata di lardo, secondo la quantità che uorrai fare, e quando serà quasi cotta, piglia torli d'voua, e battili con un poco d'agresto, e peuere, e gengeuro pesto, e tanto zaffrano, che li dia vn poco di colore, e gettalo in detto vaso, doue è a cuocere la carne con vna brancata d'herbe oliose peste, e la tua vua crespina, e che non li sia molto brodo, e la finirai di cuocere con ogni cosa insieme; e se li uorrai mettere un poco d'vua passa, non li disdirà niente.

Mor-

Mortadelle di figato.

Circa le budelle le lauarai, e netterai come quelle di carne, & bisogna poi eleggere la carne che sia grassa, come lomboli, e cossetti doue a la parte grossa, e pestarla come quella delle altre, & se non fosse ben grassa gli aggiũgerai del grasso à tuo giudicio, e per ogni peso di carne, gli aggiungerai le robbe infrascritte, di sale oncie dieci, di peuere ammaccato oncia vna, di vino vermiglio puro bicchiero vno, e ponile tre di figato, milze quattro, leuisini quattro, cori quattro, reti quattro, rognoni quattro, e siano tutte queste cose di porco ben peste, incorporato ogni cosa insieme seruarai l'ordine medesimo, che si serua in quelle di carne.

Mortadelle gialle.

Per ogni vinticinque libre di carne di porco pesta benissimo, piglia libre due, e meza di formaggio duro, e di peuere oncie quattro, e di cinamomo pesto oncia vna, di gengeuero pesto oncia vna, di garofani pesti oncia meza, di noci moscate peste oncia meza, di zaffrano pesto vno ottauo, di sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni cosa, e incorpora insieme con vn bicchiero d'acqua in detta carne, sempre spunegiandola.

Poi piglia le budelle ben lauate a più lauature, e salale alquanto, poi piglia vn ottauo di zaffrano pesto distemperato con vn poco di vino bianco tanto che si incorpori insieme, & gettalo nelle budelle mescolandole insieme in vn vaso tanto che piglino il giallo, poi fa le tue mortadelle, o salcizze.

Sal-

Salcizzia gialla.

Piglia libre vinticinque di carne di porco grasso, & è meglio nel cossetto, e pestala molto bene colla pestarola, poi piglia libre due di formaggio Piasentino grattato, e di peuere pesto oncia vna è meza, di cannella pesta oncia vna, di garofali pesti oncia meza di zaffrano pesto vno ottauo, & incorpora bene ogni cosa insieme con oncie quindeci di sale, e spugniegliala molto bene. Poi acconcia le budelle di quella maniera che si fan quelle delle mortadelle gialle, e poi impasta la tua salcizzia, e serà perfettissima.

Ceruallati rossi.

Piglia il sangue d'vn porco, e bicchieri tre di latte, libre due di zucchero grosso, ouero libre due di mele, & oncie sei d'anesi crudi, di cinamomo peste oncie tre, di garofani pesti oncie due, songia libre quattro in pezzi, d'vua passa libra vna, e non hauendo vua passa potrai ponerli d'vua secca, & incorporare ogni cosa insieme, et habbi le budelle ben lauate à più lauature, fregate con sale, e farina lauate in acqua, e non hauendo le libre due d'vua passa, li ponerai l'vua secca a tuo giudicio nella quantitade, e perche te ho detto che tu pigli il sangue d'vn porco, e che ne sono de quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne hanno molto. Intendesi al conueniente sangue d'vn porco di pesi otto, in dieci. Poi li farai, e fatti che seranno, li farai bogliere in vno caldaio, per vn quarto d'hora, poi raffredati. li porrai su la gratella, ò ad altro modo secondo che li vorrai cuocere.

Cer-

Ceruellati rossi d'altra sorte.

Togli del sangue di porco ben rotto colle mani, scutelle quattro, di latte di vacca scutella una d'una passa monda scutella una, cipolle numero tre tagliate minute, poluere di garofani oncia meza, di grasso, ouero songia di porco fresca tagliata minuta, scutelle tre, sale, e finocchi al tuo giudicio, & oncie otto di zuccaro.

A fare ceruellati bianchi.

Piglia una ingbistera di latte, dodeci chiara d'uoua, e libre due di formaggio grasso grattato, e libra meza di farina d'amito, e ponila in uaso, e sbatti bene ogni cosa insieme, con libra una di zuccaro, e libra una d'una passa netta, & oncia una di cannella, & un quarto di peuere pesto, & incorpora bene ogni cosa insieme, & habbi le tue budelle ben lauate, e fa i tuoi ceruellati longhi come ti pare, e poi ponili in uno caldaio d'acqua, e dalli un buō boglio, e poi lasciali rafreddare, e frigeli in gresso.

Ceruellato ducale.

Piglia pastume della tomasella, & aggiungeli un poco di zaffrano, & impilo facendo gialle le budelle, poi piglia questo ceruellato, e cuocilo allesso, e si deue imbandire in brodo con fette di pan sotto, e questo è per uariare, e si puote fare da ogni tempo.

Ceruellato francese.

Togli carne del cossetto del uitello quanto à te piace, e secondo che lo uuoi fare grosso, o picciolo, e falla ben tempellare. Poi metteli insieme grasso di uitello, e finocchio, e peuere ammacato, e poco sale, poi impasta ogni cosa insieme, poi inuolgi detta compositione in reticella di uitello, e fallo cuocere nello spiedo con due stec-

che

he, ma auuertiſſi di ponere in detto paſtume delle ſpecie tanto à te parerà e ſerà buono.

Tomaſelle graſſe.

Piglia figato di porco, o di polli, e ad vno biſogno di vitello, o agnello, o capretto, & falio alleſſare tanto che a pena inſanguini, e ponigli ammoglio, in acqua freſca come è freddo grattalo leggiermente tanto che ne habbi oncie ſei, e mettili inſieme ocie otto d'vua paſſa, e oncie otto di zuccaro, e oncie ſei di morolla di vitello, o di bue, non potendo hauere morolla, oncie ſei di graſſo collato di vitello, o capponi, capretti, ſaranno baſteuoli, poi piglia otto torli d'voua, e oncie vna di cannella peſta fina oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di ſale, e vn cuoco di Zaffrano, cioè mezo ottauo, e incorpora ogni coſa inſieme a guiſa di fritelle, e inuolgile in rete di porco, o di vitello, ſi che ſiano bene aſſerrate, e informale, e laſciale ſtare coſi per ſpatio di due giorni, & dopoi frigele in buono graſſo quanto ti pare.

A fare tomaſelle d'altra ſorte.

Piglia mezo figato di porco, e fallo bogliere in acqua ſi che venga duro, poi gettalo, e mettilo in vn vaſo, poi piglia libre due di formaggio duro, e libre due di formaggio tumino inſieme grattati, poi habbi vna panza di porco alleſſa ben battuta con i coltelli, e libra vna di zuccaro, e libra vna d'vua paſſa netta, e oncia vna di cannella peſta, e incorpora bene ogni coſa inſieme. Poi fa le tue tomaſelle colla tua rete intorno, come hai fatto le altre, e poi frigele in dileguito, e nota che la detta viuanda vuole ſtar fatta per tre, o quattro giorni.

Tomaſelle nello ſpiedo.

Piglia carne di vitello, ò caſtrone, ò porco magro da ce ſetti, e nettala bene da i nerui, e pellegate, e peſtala ben con i coltelli con vn poco di lardo, e graſſo di vitello, & herbe olioſe, & dopoi che ſarà ben peſto ogni coſa inſieme co i coltelli con torli d'voua, e formaggio grattato, ſpecie miſte, ſecondo la quantità che vorrai fare, hauerà rette di porco, o vitello, e gliele inuolgerai dentro com hai fatto l'altre, e le farai grande, ò picciole come vorrai, poi le porrai a cuocere nello ſpiedo colle ſtecche, e come ſaranno cotte le attufferai in vna pignata con zuccaro, e cannella, e ſucco di naranci, e vogliono eſſer mangiate calde.

Coratelle, ò figato di capretto, ò agnello, ò vitello piene.

Piglia la reta della coradella, e lauala in aqua tepida, e diſtendela ſopra la tauola, e poi habbi vn poco di lardo peſto minutamente con i coltelli, e con herbe olioſe e vua paſſa inſieme, e con vn poco di peuere, e gengeuero, e cannella, e garofani, e con poco zaffrano, e poco ſal è meſcola ogni coſa inſieme, e fanne battuto, e diſtendil ſopra la rete, & inuolgila intorno la coradella, ò figato, cuocila nello ſpiedo, e come ſarà cotta, ponili ſopra ſucc di narancie, e vn poco di peuere, e per variare alcuna volta farai il battuto con torli d'voua.

Figati pieni.

I figati di vitello, ò porco ſi inſpiedano in pezzoli, quando ſaranno mezo cotti, ſe li pone intorno la ſua ret con alquanti del ſopradetto pieno, poi ſi finiſcono di cuo

Pol-

Polpette ſutte piene.

Piglia carne di vitello del coſſetto, e fanne fette ſot- li, e peſtale colla coſta del coltello, poi diſtendile ſopra na tauola sbroſale d'aceto forte, e dopoi ſpolueregiale on vn poco di peuere peſto, e ſale, & laſciale per vna uona hora à quel modo, poi piglia praſomeli, & herbe lioſe, e vn poco di lardo, e peſtale molto bene inſieme oi habbi vno, ò due torli d'voua, ſecondo la quantità che uoi fare, e volendoli aglio, ne peſtarai vn poco con det- coſe, e poi habbi peuere, vua paſſa monda, ſale, e fi- occhio, e meſcola ogni coſa inſieme, e empi dette polpet- , poi inuolgele come fareſti vno ſaldone, & cuocele nel ſpiedo, e come ſono cotte ponile ad attufare in vna pi- nata con ſucco di narancie, e ſe le inuolgeſti in rete di orco, ò di vitello, quando le vorrai ponere nel ſpiedo ſa- an migliori, e quando non haueſti vitello, le potreſti fa- e di porco, ò caſtrone, ma meglio è il vitello.

Item uolendole empire altramente le farai grandette, nel piano aggiungerai formaggio duro grattato.

Polpette fritte in baſtetta.

Piglia la carne, e fanne fette ſottili, come nell'altre è etto, e peſtale bene con la coſta del coltello, e poi ponile vn uaſo con ſale, peuere, e finocchio piſtazzato, e aceto, ſe li uorrai un poco d'aglio piſtazzato, non li diſdirà nien , e laſciale per quattro hore, poi infarinale, e frigeli in di guito, e come ſono cotte, ponli ſopra narancie, o ſalſa rea , o camelino, o altro.

Polpete in ſapore.

Piglia la carne magra del coſſetto, e tagliata minu- amente, e ſerua l'ordine delle ſutte, e peſtale bene,

& impile, come sono piene, ponile in vna cazzola, a soffrigere pianamente, si che non si rompano nel grasso, e come sono soffritte, ponili brodo buono tanto che li stian sotto, e cosi falle bogliere per meza hora poi ponli vua passa monda, e come sono quasi cotte, piglia fette di pane brustellate, e ponile in aceto ammogliare, & come sono mogliate, pestale nel mortaio, con vn poco d'altra vua passa, e prasomeli, e come son ben peste, e passale per la stamegna con aceto, & vn poco di brodo, e come son passate, piglia mele, o zuccaro, e peuere, e cannella, e'l doppio peuere, e gengeuero, e pochi garofani, e vn gocciolo di zaffrano, e distempera ogni cosa insieme, e getta le dette polpette sopra il detto sapore, è fallo bogliere tanto che sian cotte, e seranno ottime.

Polpette di carne in tiella.

Piglia carne di coßetto di vitello, e fanne polpette, cioè fette sottili, poi pestazzale colla costa del coltello, & habbi vna tiella, e distendegliele sul fondo, & empi tutto il detto fondo. Poi piglia lardo ben pesto, e vno buon pugno di formaggio grattato, e tre o quattro voua ben battute e incorpora ogni cosa insieme, e peuere, e gengeuero, e poco zaffrano, e poi distendi questa compositione sopra le dette polpette, e poi gettali di sopra vua passa monda, & mettila a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che sian coperte, e come bogliono habbi il tuo testo caldo, e ponglielo sopra, fino che saranno cotte, e poi le taglierai con vn coltello ne più ne meno come faresti vna torta.

Capponi in fracasea Francese.

Piglia vn buon cappone allesso freddo, e taglialo a pez-

zzoletti piccioli, e gettalo in vna patella con libra meza di butiro, ouero graßo, che serà meglio, e frigelo molto bene, come è ben fritto gettalo in vn piatto, con succo di peci naranci sopra, con zuccaro, e cannella sopra, e se il cappone serà arrosto anche non importa.

Fracasea in altro modo.

Piglia qual sorte di carne vuoi, e falla in pezzoli, gettala nella patella con grasso, e torli d'voua ben battuti, cõ agresto, e gengeuero, e cipolle ben peste, e metti ogni cosa insieme nella patella, e dalli quattro, ò sei volte, e poi le imbandirai.

Fracasea in altro modo.

Piglia carne di qual sorte vuoi, o pollami cotti allessi, ouero arrosto, e tagliali in pezzoli minuti, e ponili a soffrigere in vna patella con dileguito, ò lardo pistazzato, poi habbi succo di naranci, ouero buono agresto, & vn poco di brodo, e torli d'voua, & vn poco di cannella, gengeuero, e macis, & vn poco di prasomeli ben pistazzati minuti mescola bene ogni cosa insieme, e gettali nella cazza stagnata, ouero patella sopra la detta carne, che hai posta a soffrigere, e dalli due volte nella patella si che incorpori bene insieme, e poi imbandirai.

Fracasea Inglese sopra sturione, ò manzo, o vitello, ò castrone.

Piglia lo sturione, e fallo bogliere, poi fallo in fette, e ponilo a frigere in butiro fresco, e poi colalo dal butiro, e quando è ben colato dal butiro piglia succo di naranci, & agresto, & aceto con canella, e peuere, e pochi garofani, e manco gengeuero pesti, e torli d'voua secondo la quantità che voi fare, e torna nella patella lo-

ſturione, con detto ſapore, e dalli vn'altra calda, e poi l
imbandirai, ponendoli ſopra grane di finocchio freſco a
tempo. E'l ſimile poi fare di carne di manzo, vitello,
porco, dopoi che è alleſſa, & arroſtita, e ſimilmente ſopr
code de gambari.

Fracaſea Italiana.

Piglia il rognone di vitelo arroſto col graſſo, e peſta
lo bene con i coltelli, con vno ò due torli d'voua, e vn po
co di buone ſpecie fine, e ſale, quando hauerai ben peſt
ogni coſa inſieme, habbi fette di pane quadre bruſtollate
e valle coprendo della compoſitione ſopradetta. Poi met
tili in vn piatto ben diſteſe vna appreſſo l'altra, e poi da
li vna calda col teſto, e ſerà ottima.

Fracaſea ad altro modo.

Piglia figattelli di polli numero quattro per fare v
piatello di fracaſea, & oncie quattro di graſſo di vitello
e oncia vna di formaggio duro buono grattato, e due roſ
d'uoua, e un puoco di buone ſpecie fine ſenza ſale, perch
il formaggio, ſatisfa per queſto ancora, e peſta bene ogn
coſa minutamente con i coltelli, e poi habbi le tue fette d
pane ſeruando l'ordine ſopradetto.

Teſtazzole d'agnello, o capretto, ſpaccate d'orate.

Piglia le teſtazzole, e ſpaccale per mezo, e ponile a
alleſſare, e come ſono cotte, laſciale rafredare, e poi habb
uoua ben battute, ſale, e bagnale a pezzo, a pezzo i
dette voua battute, e frigele nella patella, e come ſerann
cotte, le imbandirai ne i piatti con naranci peuere, oue
zuccaro, e cannella.

Lom-

Lombi di bue alla Alemana.

Piglia il lõbo di bue graßo, c'habbia del frollo, e nettalo bene da quelle pellegate, e nerui che ha atttorno, e poi battilo molto bene, e ponilo ammoglio in maluasia, & aceto, ma più aceto, con poluere di coriandoli, e finocchi, e puoco sale, e lascialo per spatio di cinque in sei hore, poi ponilo ad arrostire nel spedo, e come è ben cotto ponilo in vno piatto, mentre si cuoce, poni nella giotta vn poco di quello aceto, e maluasia, doue è stato ammoglio, e posto che lo hauerai nel piatto ponili sopra detto sapore, che ponerai nella giotta con quello che serà colato del lombo, e coprilo, e lascialo attuffato mez'hora. Dopoi serà perfetto.

Pieno per empire capretti, e agnelli, o porchette, o paueri, o pollami

Piglia il figato d'essi animali, e pestalo con vua paßa formaggio duro, & vn poco zuccaro, e specie, herbe oliose, e torli d voua, e graßo, e sale, e pesta ogni cosa insieme e volendoli aglio ghe ne potrai mettere vn poco pistazzato, e marene, e finocchi, e brogne, et vn poco d'vua passa integra, ò vua secca, secondo che ti piace, e ti gouernarai secondo la sorte de gli animali che vorrai arrostire, e secondo la commodità di tempi.

A fare arosto da Podestà.

Piglia il petto di vitello, e fallo in due, ò tre pezzi, è lauali bene, e poneli a cuocere allessi, e come seranno cotti, li cauerai fuori, e li porrai a rafredare, poi li gettarai in vna patella con dileguito, ò lardo pesto, li frigerai bene sì che siano coloriti, e come saranno cotti, li porrai nei piatti con peuere sopra, e aceto, e prasomeli.

Capponi, pollastri, piccioni, & altri vccelli in bassetta, ò dobba, e similmente, e pesce, d'ogni sorte.

Piglia vn vaso, e ponili gli vccelli aperti per schiena con finocchio, e poco sale, l'vno sopra l'altro, e va facendo i suoli nel detto vaso, con puoco peuere pistazzato, e poneli tanto acceto che stian sotto, e lasciali cosi per vint'hore, e poi pigliali, e lauali molto bene, e come sono scolati dall'acqua, infarinali, e frigeli in dileguito, e come sono imbanditi ponili sopra limon tagliato.

Et il simile farai di luzzo, ò altri pesci nel ponerli in dobba frigendoli poi in olio nella dobba, e potessi ancora mettergli aglio pistazzato per chi piace.

La lonza di porco cingiato, ò domestico, o ceruo, o capriolo, porrassi in dobba e'l medesimo modo, ma vuole stare due, o tre giorni ammoglio innanzi che sia addobbata. E'l vitello non è conueniente porlo in dobba.

Brasauole di porco fresco, lomboli, lingue di bue in fette, fette di sturione, code di trutte, & altre cose simili, tutte son buone.

A fare gelatia torbida per piattelli dieci.

Piglia vn boccale di vino bianco, se serà dolce, serà migliore, e piglia piedi sei di vitello, o porco, o castrone ben lauati, e mondi, e ponili a bogliere in detto vino vna buon'hora, e come son cotti, leua via la carne, e nella decottione poneli di zuccaro grosso libra vna, e meza, e di cannella oncia vna e meza, di peuere oncia vna meza, de garofani oncia meza, di zaffrano vn'ottauo, di gengeuro oncia meza, di macis vn quarto, & vno buon bicchiero d'acceto ben forte, poi torna a fare bogliere dette

cose vn pezzo poi mettile nella cazza a fare colare, poi habbi in ordine i tuoi piatelli bianchi, ponendoli nel fondo polpe, ò ale di capponi, o fagiani, o pernici, o piedi, orecchie, o musetti di porco in pezzi cotti, e foglie di lauro. Poi gettali sopra la gelatia mentre serà calda, poi mettila in luoco al fresco, sino che serà appresa, e serà perfettissima, ponendoli seco a bogliere vn poco di sale.

A fare gelatia chiara Francese per piatti dieci.

Piglia vn boccale grande di vino bianco, e se serà dolce, serà migliore. Piglia poi piedi quattro di vitello, quattro cigotelli di vitello, cioè le menature de i ginocchi, e cauane tutte le ossa, e poi lauale a più lauature, poi poni a bogliere le carne vna buon'hora, e come è ben cotta la carne cauali fuori, e cola col setazzo le decottioni, poi habbi libra vna, e meza di zuccaro, e oncia vna, e meza di cannella, e di garofani vn terzo, di noci moscata vn quinto, di Zaffrano vn terzo, di peuere longo vn quarto, e oncia meza di grana paradisi, ogni cosa pistazzato, e'l bianco, d'voua dieci ben battuti, & vn bicchiero d'aceto bianco forte, e poni ogni cosa a bogliere nella decottione, e come ha bolito vn poco, ponila nella cazza a colare per due volte, ponendoli però sempre il conueniente sale, serà buonissima.

A fare gelatia bianca per piatti dieci.

Piglia vno boccale grande di vino del più bianco che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di vitello, o castrone, o porco, non potendone hauere d'altri, e poco sale, e fa bogliere vna buon'hora, & come ha bolito la carne tre quarti d'hora, giongeli oncia vna, e meza di gengeuero pistazzato, e tre noci moscata intiere, e come ha

bolito

bolitò vn quarto d'hora, caua ogni cosa fuori, e cola la decottione, e giungeli libre due di zuccaro fino, & il chiaro di dieci voua ben battute, e falla leuare il boglio. Poi habbi latte di mandole buone candidamente passate per la stamegna, e paßata vn'altra volta la decottione per la stamegna ponerai ogni cosa insieme, e paßarai il tutto per la calza, e serà candidissima nel latte di mandole, e li ponerai vn poco di farina d'amito innanzi che la passi per la stamegna.

A volerla fare gialla, ponili Zaffrano.

A volerla fare morella, il sandolo, ò pezzola, farà il morello scuro.

A volerla fare verde il succo di bietta, ò prasemoli serà buona, ma il succo di frumento in herba, e migliore.

A volerla fare turchina, le more che nascono nelle cese, ò fresche, ò secche sono buone.

A volerla fare morella, le more negre la faranno di colore morella aperto.

A volerla fare incarnada, le carobe sono a proposito.

A volerla fare pauonazza, i corniali, e marene, li conuengono.

Ma queste sono cose poco importanti, e per variare a vn qualche gran conuito le vtili, e buono sono la torbida, e la chiara.

A fare gelaia di pesce.

Se la vorrai fare di pesce, in vece de i piedi. Piglia delle anguille, ò tenche, luzzo, ò varuolo. Poi mettendole nel fondo, si alla torbida, come alla bianca ponerai nella decottione à bogliere oncie sei di colla di pesce.

A fare

A fare vn cappone in gelatia.

Piglia vno cappone, & i piedi di quattro altri capponi, ponilo a bogliere in vino bianco dolce, tanto che sia cotto, e come è cotto, piglia le polpe, e ale, e quello che vuoi coprire, & il resto tornalo à bogliere, e lasciale ben disfare, poi mettili vn bicchiero picciolo d'aceto, e libra meza di zuccaro, ò mele, e oncia meza di cannela, vn sesto di peuere, e vn quarto di gengeuero, e vn sesto di macis e poco Zaffrano poi cola detta decotione per lo setazzo, & habbi i tuoi piatelli col cappone saluato nel fondo foglie di lauro, e gettali suso, poi lasciala rafredare, e serà buona.

A fare gelatia da donzena.

Togli piedi cinque di vitello, ò di capponi per la rata, ò di porco, ò di castrone, dell'uno, e l'altre insieme, e poneli in vn vaso con tant'acqua, che stiano appena sotto detti piedi. Poi aggiungeli tanto aceto, e uino bianco, che empia il detto uaso, però uaso conueniente alla quantitade di che voi fare. E se il uino bianco serà dolce, serà migliore, e ponilo a bogliere schiumandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso. Poi habbi oncia meza di cannella, e oncia meza di peuere, & un quarto di macis, e libra una di zuccaro, ouero mele ben chiarificato, e fa bogliere ogni cosa insieme, e come ha boglito tanto che sia calato per metà, colala per lo setazzo. Poi gettala nella calza à colare con tanto zaffrano, che il dia il colore, e così come serà colata la porrai ne i tuoi piatti sopra a che carne uorrai, e la lasciarai rafredare.

A fa-

A fare mortadelle di carne.

Prima bisogna pigliare le budelle, o bondole di porco, e ben lauate à più lauature senza tirarli il graßo che li resta, e distrigale con sale farina, e vino, fregale colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauale a più lauature di vino, e poi struccale da detto vino, e ponile in vn vaso con libra vna di sale, e mescolale con detto sale, e poi lasciale così per quattro giorni. Poi piglia la carne netta da quelle pellegate, che gli sono per dentro, & accompagna la magra colla graßa, sì che stia bene a giudicio di chi le vuol fare e pesta benissimo il tutto dopoi appesalo, e per ogni libre vinticinque di carne gettali dentro, in due, o tre volte oncie dieci di sale, e oncie vna di peuere ammaccato, e coriquattro di porco, milze sei, leuesini quattro, e vna pennola di figato, ogni cosa di porco, e questo dico per peso di robba che hauerà con queste quattro sorti insieme, ilche serà liquido da se, e fa vn bucco nella carne pesta col pugno, e gettali detta compositione dentro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spatio d'vn'hora spumeggiando, e poi aggiungeli vno bicchiero di vino nero puro, per peso della prima carne, in più volte sempre spugnegiando. E poi lasciala stare così impastata per spatio di due, o tre giorni che non importa.

Inuestire.

Piglia gole di porco senza il grasso lasciandoli quelle giandole, che li sono ben rassate, e nette.

Lombi secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orecchie rassate brustollate, e nette, e musetti.

Lingue pelate con acqua calda ben nette.

Gambuzzi brustellati, e raßati, e netti freschi, e cauat

fuori

fuori tutto l'osso integro, e'l pestettolo similmente, e tutte queste cose ponerai in vn vaso netto, ponendo in fondo gambuzzi orecchie, e musetti con sale grasso sopra, e dopoi sopra le lingue, con il sale ligiero, e sopra le gole, lonboli, e pestettoli con vn poco di sale seminato, sopra, che cosi pigliano subito il sale, e lasciale cosi per tre dì, e poi laua ogni cosa bene con vino nero, e poni ogni cosa in vn vaso netto in conserua nel vino nero puro, per vn'altro giorno, e poi strucca ogni cosa dal vino molto bene, e caua le budelle del sale, e ogni cosa laua di vino a più lauature, e strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi sugale dal vino. E poi fa le mortadelle ben calcate, e le schiete, e queste che vorrai inuestire.

Salcizzoni.

Piglia pesi due di carne di porco, e pez'uno di carne di manzo, e pesta bene ogni cosa insieme, e per ogni libra di carne li porrai oncia meza di sale, e grani sei di peuere ammaccato, e un poco di finocchio a tuo giudicio, e spugneza bene ogni cosa, poi inuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di manzo lauate, e curate, come le altre sopradette.

Zambudelli.

Piglia le budelle picciole di porco, o di vitello, e fa che siano bẽ salate. Dopoi schiappale alla lõga, e lauale molto bene à più acque, e fa che sia calda l'acqua, poi habbi aceto buono, e gettalo nel vaso doue ponerai dette budelle, e dopoi che saranno ben lauate, li getterai, per dentro finocchio, e sale, e le lasciarai stare cosi per una notte in detto sapore, e uno giorno, e un poco di dolce nõ li sarà ingrato, poi inuestirai secondo l'vsãza, e ponili al fumo a seccare.

A fa-

A fare persutti.

Piglia cossetti de porci de pesi otto in dieci, e ponili in sale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene come hanno bene preso il sale, cauali fuori di quella salamora, e sogliono pigliare il sale in giorni 23. poi piglia vno caldaio di vino bianco, ò nero, e fallo bogliere, e piglia i persutti ad vno ad vno, e caccia li in detto vino bogliente scambuzzali cosi tre, o quattro volte, e metteli da canto ad vno ad vno, e poi ritorna ancora da capo a fare il simile, e questo farai sei volte per cadauno. Dopoi mettili sopra vna tauola distesi, e poi piglia libra vna di coriandoli ben pesti, e inuolgerai in detta poluere i persutti, e poi li metterai in sopresso fra due asse, e quando saranno stati vn tempo cosi, piglierai libre doe di coriandoli ammaccati, e libra vna di finocchi, e oncie trè di poluere di garofani, e li coprirai di dette cose poi li ritornarai vn'altra volta in soppreßo, per due altri giorni, e poi li cauarai di soppresso, e li ponerai ad asciugare in luoco caldo, ma doue non sia troppo fuoco, e saranno perfettissimi.

PER ACCARPIONARE OGNI PESCE, trutte, carpioni, ceuali, orate, barboni, sardoni, passare, rombi, angusselle, sardelle, luzzi, sturioni, in fette.

Et ogn'altro pesce, e picciolo, e mediocre, intiero, e schiappato, i grossi, e sottili, e le code, & i morelli.

Pigliarai vn vaso con buono aceto peuere cannella, gengeuero, garofani sale, e zoffrano assai per dargli il co-

il colore, e mescolarai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi hauerai il pesce che vorrai accarpionare bene scagliato, e curato dentro, e lauato, e vn pochetto di sale sopra, e le infarinerai in bono olio, e cosi come sarà cotto, lo cauarai della patella, scolandolo bene dall'olio colla cazza forata, e cosi bogliente lo ponerai nel vaso dell'aceto siche stia tutto sotto, per lo dire d'vn Miserere. Poi lo cauarai del detto aceto, e lo distenderai su vna tauola a scolare, e come sarà scolato, e raffredato bene, lo conseruarai in foglie di lauro, ò gionchi, e lo potrai mandare in cesti, da luoco a luoco del maggior caldo, e si cõseruarà otto dieci giorni, e cosi da ogni tempo è buono, e quando è caldo dalla cotta, è diuino, con del medesimo aceto sopra.

Anguilla riuestita.

Piglia miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare a più acque le scorze. Poi saluale, ponendo a bogliere i miglioramenti in morelli, come saranno ben cotti, li piglia-rai, e ponerai in mortaio, riseruãdo i pezzi delle spine da banda, e il buono ponerai nel mortaio con poche mandole ambrosine pelate, e zuccaro, e cannella fina, vua passa, & herbe oliose, & il conueniente sale, e pesta bene ogni cosa insieme; poi piglia pezzi delle scorze grande come i morelli, & empili del detto pastume, ponendoli nel mezo i pezzi delle spine, e con lo ago li cuserai da i capi, e ponerai allo spiedo delle stecche, tanto che si cuoca la pelle, & cotta che sarà, tagliarai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra zuccaro, e cannella, e poco sale.

Fonghi freschi, e salati, à varij modi.

Piglia i tuoi funghi freschi, e taglia li in quarti, se son grandi, e metteli a bogliere in acqua con mollena di pa-

ne,

ne,e aglio per cauargli il veneno,poi falli scolare bene da l'acqua,e poneli in vn vaso con vn puoco d'olio buono, e sale,e prasomeli,e menata molto ben pesta, e soffrigi ogni cosa pianamente, poi piglia acqua, & agresto c'habbia dello acetoso,e mettine ne i detti fonghi, tanto che li paia c'habbia del chiaro, e dello spesso, poi falli bollire molto bene per mez'hora, e ponili dentro peuere, cannella, gengeuro,sale,e zaffrano, tanto che ti paia che stian bene, e vn puoco di mele, e zuccaro, tanto c'habbi vn poco del tenero, e metti dette robbe quando bogliono, e staranno bene.

Ad altro modo,li mondarai,e ponerai a cuocere nella tiella,con olio,peuere,e sale.

Ad altro modo,li porrai a cuocere nella tiella con lardo,sale,e peuere,e aglio pestato minuto co i coltelli.

Ad altro modo, dopoi che hanno boglito, e che son purgati frigeli nella patella, con naranci,peuere, e sale sopra.

A altro modo,pigliarai i fongi infarinati, e friti, e li porrai in vna patella con aglio, e prasemoli pesti minuti con i coltelli,e olio buono,e agresto,o succo di naranci, e peuere,e soffrigerai ogni cosa insieme con sale, saran buoni, e così si potrà conciare i fonghi salati,facendoli stare quattro hore in acqua tepida,e seruare l'vltimo modo. Eccetto che li metterai il sale.

Galle in sapore,e fritte per piatti dieci.

Piglia di mandole ambrosine libre due brustellate, e mollena di pan buffetto grosso brustolato mogliato in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distempera bene con agresto, e passa per la stamegna, e fa che sia chiaro,

chiaro, perche nel cuocere viene spesso, poi piglia sale, di peuere oncia meza, di cannella oncia meza, di gengeuo oncia meza, di zuccaro oncie quattro, o mele che habbi vn poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fumo, e come le gallane saranno cotte, o allesse, o fritte ghe le porrai detro, e ghe le lasciarai vn pochetto dentro, poi le imbandirai se vogliono essere mangiate calde.

Ad altro modo, quando le gallane saranno quasi cotte allesse, le ponerai a frigere nella patella, con olio, & herbe oliose peste con i coltelli minutamente, e olio buono, e agresto, e succo di naranci, peuere, e sale, e soffrigerai ogni cosa insieme, e saran ottime, e vogliono essere mangiate calde.

Lamprede arrosto, e in sapore, e fritte.

Piglia la lampreda, e lauala con acqua calda, poi cauali tutti i denti, e habbi vn vaso con aceto bianco, e dagli vn taglio nella panza per la longa, si che li possi cauare le sue interiora, e assunarai tutto il suo sangue, e la lauarai bene con aceto nel detto taglio per cauarli bene tutto il suo sangue, poi piglia cannella intiera, e garofani, e li cacciarai per quelli buchi che ha appresso la testa, e in bocca vn pezzo di cannella, poi la inspiederai a guisa di anguilla, e la farai cuocere pian piano. Poi pigliarai la detta lauatura d'aceto, e sangue, eccetto il budello, e pigliarai cannella intiera, zuccaro, e sale, e lo ponerai sotto lo spiedo nella giotta, acciò che li coli dentro il suo succo, e fa che boglia piano, e cauala come ti pare che sia cotta, e mettila nel detto sapore in vn piatto, e mandala in tauola.

Ad altro modo, conciarai la lampreda come è detto

di sopra, fino alla lauatura. Poi piglia vna pignata, e ponigliela dentro con olio buono, tanto che stia tre buone dita sotto l'olio, e falla bogliere pian piano per spatio di vn'hora, poi piglia nizzole, ouero mandole brustollate, & habbi vn panno di lino, e fregale, poi pestale nel mortaio con vna fetta di pane arrostita, e come saranno ben peste le distemperarai nella lauatura, e sangue della lampreda, e paßarai per la stamegna, poi la porrai in vn vaso con zuccaro, e cannella, & altre specie, e sale, e olio, e la porrai sopra le bragia facendo bogliere pian piano, sempre mescolandola, e come ti pare cotto detto sapore, leualo dal fuoco, e cauarai la lampreda dell'altro vaso, come sarà cotta, e la scolarai bene da quello olio, e poi la metterai in vn piatto, e li porrai poi sopra il detto sapore, e zuccaro, e cannella sopra le lampredine picciole frigerai in vn buono olio, come saranno lauate, e infarinate, e li porrai poi sopra succo di naranci.

Trutta, ò luzzo, ò varollo, ò meggia in vino.

Piglia vino bianco dolce, e vn poco d'aceto forte, e sale, e vua passa, e peuere, e cannella, e gengeuro pesti, e vn poco di zaffrano, e metti a bogliere, ogni cosa con prasomeli tagliati, e fette di pane, e pesce tagliato in pezzi. E s'è il vino non sarà dolce, ponili mele, o zuccaro.

Pesce in casonada.

Piglia il pesce che sia ben scagliato, e lauato, poi taglialo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, piglia vino bianco buono, e aceto forte, e vna brancata di sale, e poni a bogliere ogni cosa col pesce, che sia ben schiumato, e come boglie gettali dentro vna brancata di rami di saluia, e lascialo cuocere, come sarà cotto, si

puote

puote mangiare caldo, ma è meglio freddo.

Pesce in sale.

Piglia il tuo pesce viuo, o almeno fresco, e schiappalo per schiena colla scaglia, e taglialo in pezzi, e dalli vna lauatura d'acqua fresca. Poi mettilo in vn vaso, e tanto aceto forte che stia sotto, e vna scutella di sale, e lascialo così per quattro hore o poco più, poi piglia acqua pura, e ponila a bogliere con vna brancata di sale, e come boglie gettali dentro il pesce, e schiumalo sin che sarà cotto, poi lo imbandirai come sarà freddo.

Pesce ad altro modo.

Piglia vino bianco buono, e aceto bianco forte, e tanto dell'vno quanto dell'altro, e ponilo a bogliere, con sale peuere pistazziato, e gengeuro pesto, e come boglie taglia il pesce, viuo, o fresco, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo dentro, e lascialo bogliere, sino che sarà cotto, e sarà migliore freddo che caldo.

Tenca rouerscia ottima.

Piglia vna buona tenca, e scorticala lasciandoli la testa attaccata alla pelle schiappata prima per lo mezo, poi togli il buono ben netto dalle spine, e pestalo minuto con i coltelli come faresti il lardo da ponere in vna minestra, e pesta seco herbe oliose, poi habbi noci peste, e vn poco di formaggio duro, e torli di voua battute, e buone spetie, e vua passa netta intiera, e mescola bene ogni cosa insieme, e di questa compositione impirai la pelle della tenca dal lato dritto, e se li metterai vn poco di aglio ben minuto non li disdirà. Poi lega la detta tenca con azze sottile, e la frigerai in buono olio, e fritta che sarà, li tagliarai via l'azze, & la imbandirai, ponendoli sopra

naranci,o aceto,o cisame,o camelino,o gelatia,o altro ch ti piaccia per variare.

Altro pesce in sale.

Piglia vn luzzo grosso viuo, e fendilo per schiena, ponilo in sale così intiero, e lascialo stare così vna notte, vn giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e lascialo star così per due giorni, poi lauale così grossamente senza sca gliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in vino, con aceto, e peu re come s'è detto ne gli altri, alla Tedesca.

Pesce à capucciolo.

Nella grande varietà de pesci, ritrouo che la meggia, l'orata vecchia e'l dentale mezzano, e'l persico, e'l temo lo sta bene cotto, a questa guisa, che si chiama capucciolo. Pigliarai vno de i sopradetti pesci, e lo fenderai per schie na, e li cauarai la interiora, e lo porrai a moglio in aceto, vino, e sale, e poluere di fiore di coriandoli, ouero di finoc chi pesti, e farai che stia sotto detto aceto, e vino per tre o quattr'hore, e non più, poi li darai vna lauata, e infarine rai legiermente, e le inspiederai, e lo porrai a cuocere, vol tando alcuna volta lo spiedo, quando da vn canto, et quan do dall'altro, cioè, quando la ponta su la spiedera, e quand il manico, e cotto che sarà, pigliarai noci monde, e torl d'voua duri, vua passa, e vn poco di mele, o zuccaro, e pre someli, e menta, e pestarai bene ogni cosa insieme distem perando ogni cosa con agresto, e passarai la stamegna, e pi nerai a bogliere in vna pignata tanto che si inspessisca vn poco, e poi quando hauerai imbandito detto pesce aperto l porrai detto sapore sopra, e quando non vorrai la spesa d questo sapore, li porrai aceto, e prasemoli.

A fa-

A fare potacchio di pesce all'ongaresca.

Piglia cipolle tagliate minute, e ponile in vna cazza stagnata con olio buono, e mettili dentro il pesce, e disfrigelo bene, e poi mettili dentro vino biãco, e se serà dolce serà migliore, e acqua, e aceto bianco, e poi metilo al fuoco, e come boglie schiumalo molto bene, e poi habbi vua passa netta, e mele, & vn poco di cannella, e peuere, e tanto zaffrano che li dia il colore, e poi habbi fino a quattro, o sei pome dolci, tagliate minute, poi habbi le mollene di due pani ammogliate in brodo, e passa per la stamegna, e gittale dentro, e lascialo cuocere cosi pian piano, e poi l'imbandirai.

A fare vn potacchio di varuolo, meggia, rombo, luzzo, o altro pesce grosso.

Piglia il tuo pesce scagliato, e tagliato in pezzi grandi, ò piccioli secondo che ti parerà, e lauato che l'hauerai, prima pigliarai cipolle, e persemoli pesti, minuti insieme, e li porrai in vna cazza con olio, e soffrigerai molto bene poi li metterai anco il pesce à soffrigere, poi li porrai aceto agresto, & acqua dentro, tanto dell'vno, quanto dell'altro, e lo farai boglieve, e quando serà quasi cotto li porrai specie miste secondo che ti parerà bisogno al tuo gusto, & vn poco di zaffrano per darti colore.

A fare pesce grosso in potacchio ad altro modo.

Piglia il tuo pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe oliose peste minute, e falle sofrigere con olio, poi mettili dentro il pesce con vua passa, vino bianco, dolce, & vn poco d'aceto bianco forte, e fallo bogliere, e quando serà come cotto, li porrai specie, come di sopra nell'altro.

Altro potacchio da pesce.

Piglia herbe oliose tagliate minute, e piglia il tuo pe- ce scagliato, lauato, e tagliato in pezzi, e fallo soffrigere in olio, poi piglia vn poco d'agresto, vn poco di saba, e vn poco d'acqua, e fallo bogliere, e quando serà quasi cotto, li porrai le specie come di sopra, ma auertissi che vuole esse- re poco brodo.

A fare vn pastello d'anguilla.

Prima fa la tua cassa tonda del pastello grandetta, poi piglia vn'anguilla grossa, e mezana secondo che ti piace, e scorzala, poi cauali la interiora, e salua il fegato, e ta- gliale via il capo, poi tagliali in morelli, non spicandoli però in tutto da vno, poi tornarai il ficato doue l'hauerai cauato, e la farai vna rotella, ma prima la inuolgerai in buone specie, e sale, e la porrai nella caßa, con butiro, e po- che specie, e'l succo di due naranci, & vn poco d'agresto quando è tempo di crespina, o marasche, ò agresto in gra- ne, o marasche secche, se ghe ne puote mettere alcuna, quando dell'vna, e quando dell'altra, e poi li farai il suo coperchio, e lo porrai a cuocere nel forno.

A fare vn pastello d'anguile, ò altro pesce, a altro modo.

Piglia le anguile, e scorzale, e falle in morelli, e ponile nello spiedo, e quando seranno meze cotte hauerai la tua cassa fatta tõda, e ghe le metterai dẽtro, poi pigliarai mã dole pelate, e peste, e le distẽperarai cõ agresto, e vn poco d'acqua rosa, e cãnella pesta, e vua paßa bẽ lauata, e zuc- caro, e vn poco di zaffrano, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e ponerai detto sapore sopra le dette anguille, e poi le farai il suo coperto, e le farai cuocere nel forno.

Pastello d'anguilla.

Prima farai una spoglia di pasta reale, come è quella d i fiadõcelli. Poi piglierai le anguille senza scorzarle, e le sboglienterai in acqua bogliente, poi li tagliarai via il capo, e coda, e li cauarai prima le interiore, poi le tagliarai in morelli longhi vn somesso, e più, e meno secõdo che ti piacerà, e poi a vno a vno li andarai ponendo suso la spoglia, laquale vuole hauere del grossetto con vn pochetto di canella, e sale intorno, e onta bene la pasta di botiro, gli darai due volte, come si fa a' fiadoncelli, e le asserrarai da i capi, poi le porrai in vna tiella, e le cuocerai, o nel forno, o sotto il testo, e ne potrai ponere due, ò tre per piattello.

Pastello di carchiofoli, ò Ruuia in tegole, per i dì de Quaresima.

Prima farai la cassa del pastello, della medesima sorte di cui s'è detto per fare i grostoli da magro poi il porrai buon olio, e qualche pezzolo meggia affumata alleßa, & vn poco di peuere dentro, poi gli porrai sopra i carchiofoli giungẽdoli sopra essi vn poco d'oglio, e peuere, e qualche pezzolo della meggia sopradetta, ouero botarga tagliata minuta poi hauerai vn poco d'voua di luzzo, ò tencha con oncie due di zuccaro, e succo di naranci, ouero agresto, e le pesterai bene, e mescolarai bene insieme, passandole per la stamegna con poco sale, tanto che sia vn puoco più di mezo bicchiero di compositione, e la ponerai nel detto pastello, ponendoli poi il suo coperto sopra, e lo porrai a cuocere.

Polpette di sturioni per piatti dieci.

Piglia la polpa dello sturione, e fallo in fette, come si fanno quelle di carne grosse vn dito, e sbattile molto bene con la costa del tuo coltello, e ponigli sopra del sale, e poi habbi herbe oliose peste ben minutamente, con i coltelli, con due torli d'voua, e libra meza d'vua passa ben netta, gengeuero più che cosa alcuna, e peuere, e garofani pesti, zaffrano, e cannella, e le accomandarai secondo che ti parerà che stia bene, e porrai seco ancora di butiro libra meza, & incorporarai ogni cosa insieme in vno vaso, e poi distenderai detto battuto sopra le tue polpette, e le inuolgerai come si fanno le altre, e le porrai poi nello spiedo a cuocere, e come seranno cotte, le porrai in vna pignata cõ libra meza di butiro disfatto, & agresto, & oncie due di zuccaro, le porrai sopra le cenisi si che siano caldo, sino a tanto che le porrai imbandire, e come le imbandirai ne i piatti, le getterai sopra detto sapore, e cosi ne potrai fare d'altri pesci, cauandoli però fuori la spina.

Tomaselle da magro.

Piglia oncie sei di panza, ò lombi di luzzo netti bene dalle spine, e poi pestali molto bene, e oncie sei d'vua passa, e oncie sei di zuccaro, e otto torli d'voua, e oncie due di cannella pesta, e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di sale, e poco zaffrano, & incorpora ogni cosa insieme ben pestato, come faresti alle fritelle, & infarinarle molto bene, poi frigele in butiro fresco, vogliono stare alquanto fatto, e se li facesti la spoglia grossetta nõ seria fuori di proposito, impastata con farina bianca, acqua rosata, butiro, torli d'voua, e zuccaro.

A fare

A fare vn piatto d'voua dure piene.

Piglia voua fresche dieci, e li cuocerai alessi si che diuentino ben dure, poi le monderai, sbiapparai per mezo alla longa, e le cauarai fuori i torli destramente, poi pigliarai quattro de detti torli, & vn buon piccicotto di formaggio duro grattato, & oncia meza d'vua passa, e sino à quindeci pignuoli mondi, & herbe oliose, & vn poco di cannella pesta, e peuere, & vn puoco di Zaffrano, che li dia il colore, e pestarai bene ogni cosa insieme, con oncie due di zuccaro, & vn poco d'acqua rosata, poi pigliarai il bianco dell'voua, & impirai quelli buchi doue erano torli di questa compositione, e li ponerai in vna tiella senza fuoco di sotto, e li darai vna caldetta di sopra col testo, e l'imbandirai, e poi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella sabba, ouero agresto, e le pestarai con vn piccicotto d'vua passa, & vn torlo d'vouo, e zuccaro, e cannella, e le passarai per la stamegna distemperata con sabba, ouero agresto, e li farai leuare vn boglietto poi li porai il sopradetto sapore, e se non vorrai fare questa spesa, frigerai le voua quando le hauerai tagliate, in olio, & imbandite, li porrai sopra zuccaro, e cannella, & agresto.

A fare vn piatto d'voua alla Francese.

Piglia vn piatto d'argento, ouero vna tielletta, poneli libra meza di butiro dentro poi habbi dieci voua fresche, e valle rompendo a vno a vno nel detto vaso, e dalli destramente il fuoco di sotto, e di sopra col testo, e poi ponli sopra zuccaro, e cannella, e mandole in tauola, e questa viuanda serà più honoreuole, e sostantiosa a farla de torli soli.

A fare

A fare quaranta ritortelli d'vuoua alla Fiorentina pieni, & vuoti.

Piglia la patella con poco butiro fresco, e come è caldo habbi vn vouo ben battuto, e fa vna frittadina sottile, e ponila in vno piatello, e poi habbi zuccaro, e cannella pesta, & vua passa, e leggiermente distendila sopra detta frittadina, poi abbroffala con vn poco di sugo di narancie ò agresto, poi innolgila a guisa di zaldone, e cosi fanne quattto per piattello, e coprile cõ vn'altro piattello sopra le cenisi, sino che le vorrai mandare in tauola è quando le vorrai mandare in tauola, li porrai sopra zuccaro, e cannella, e sugo di naranci, & a farne per dieci piatti li andaranno in tutto voua 40. e di botiro, libre due, e meza, e di zuccaro libra vna, e meza, e d'vua paßa libra vna, di cannella oncia vna, e meza, computato dentro, e di sopra, e naranci trenta, ouero agresto, e potrai anche fare vuoti questi ritortelli inuolgendo, senza ponerli alcuna cosa dentro ponendoli poi sopra zuccaro, ò cannela, ò sugo di naranci, ouero agresto.

A fare vna frittada doppia, piena.

Farai vna frittada d'vn vouo al modo sopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piattello vn poco di zuccaro è cannella, butiro, e succo di naranci, e poi porrai la detta frittadina nel detto piatello, e la cargarai liggiermẽte al modo sopradetto, e poi ne farai vn'altra, e la porrai sopra la prima, e sopra li porrai zuccaro, e cannella, e succo di naran cie, e vua paßa, e cosi ne farai al numero di quattro l'vna sopra l'altra, impiendola del modo sopradetto, e la porrai sopra le cenisi calde coperta sino che vorrai mandare in tauola, ponendoli allhora sopra zuccaro, e cannella,

tella, e sugo di naranci, & a fare dieci di queste frittadelle gli andarà la medesima robba, che è andata a fare i quaranta ritortelli sopradetti.

Frittada semplice verde, piena.
E rognosa.

Pigliarai voua dieci, perche questo è il suo ordinario, e le sbatterai molto bene, con poco sale, e come sono ben battute, li porrai dentro vn poco d'acqua, poi hauerai la patella con oncie sei di butiro fresco, e disfatto che sarà, li getterai dentro l'voua, e cuocerai la tua frittada, laquale vuole esser morbida, poi li porrai sopra cannella pesta, come serà imbandita. Et volendola verde, li porrai, menta, prasomeli, & altre herbe oliose dentro pistate ben minute, con i coltelli, seruando l'ordine di cui s'è detto di sopra nel cuocerla. Et volendola piena li porrai formaggio grasso grattato, ò puina, e vua passa dentro, e pignuoli, e cipolla tagliata minuta, e finocchi freschi, e quando vna cosa, quando l'altra, e volendola rognosa, seruarai l'ordine della prima, aggiungendoli persutti tagliati minuti, o di mortadella oncie tre in quattro, seruando l'ordine nel cuocerla dell'altra, e sopra il tutto li conuiene molta cannella pesta.

Frittade di cauiaro.

Piglia quattro, ò cinque voua fresche ben battute, & vn poco di pan grattato, & vna meza scutella di cauiaro fresco, & vna brancatina d'herbe oliose, & vn poco di cipolla, ben pesta con i coltelli, e mescola bene ogni cosa insieme con vn bicchiero d'acqua, e come serà ben mescolata ogni cosa, hauerai la tua patella con butiro fresco disfatto, e caldo, e li getterai detta frittada dētro facendola

cuo-

cuocere nel modo che si fanno l'altre frittade, e come serà imbandita li porrai sopra vn puoco di cannella pesta; ma auertißi, che quando il cauiaro non serà fresco, e serà salato, lo potrai ammogliare, nell'acqua calda, e glielo lasciarai per vn'hora.

Cauiaro per mangiar fresco, e per saluare.

Piglia l'ouo dello Sturione, e come più sono nere, sono migliori, e distrigale su vna tauola con la costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegate, e pesala per ogni libra vinticinque d'voua, li ponerai oncie dodici, e meza, di sali, cioè oncie meza per libra d'voua, poi ne ponerai in vn vaso con il sale, e lo lasciarai cosi per vna notte, poi hauerai vna asse nuoua, polita, longa piedi tre, e larga piedi vno colle fronde di legno intorno inchiodate, altre tre buona dita, poi pigliarai le dette voua, e le ponerai su la detta asse, e le ponerai nel forno che sia honestamente caldo per spatio di due Pater nostri, poi le cauarai fuori, e le mescolarai molto bene con vna paletina di legno, e le ponerai vn'altra volta nel forno lasciandogliele come è detto disopra, & andarai cosi facendo che seran cotte, e questo serà quando le voua non scioppparanno sotto il dente, e che seranno mancate quasi il terzo, e bisogna bene auertire a questa cottura, perche per conseruarlo vno anno, ò due farai a questa maniera, lo porrai in vasi di pietra bene inuitriati, con un poco di olio di sopra, in luoco fresco, e quando serà gran caldo per ogni vinti giorni bisognerà leuarli quella tellarina che farà di sopra, e gli aggiungerai vn poco d'oglio, e come non serà caldo, bastarà riguardarlo ogni due mesi.

In quello che vorrai mangiare fresco, che è ottimo, li porrai

porrai solamente vn terzo d'oncia di sale, per libra di voua oncia vna e meza di peuere ammaccato, per ogni peso d'voua, e questo peuere non si pone in quello da saluare, perche lo fa rancido, e ponendoglielo maccato, però ghe ne potrai mettere meza oncia di pesto per peso, e ponerglielo co'l sale, quando salarai le voua.

A fare ruuie in tegole, da grasso, & da magro.

Piglia le tegole della ruuia tenere, e taglia li via il fiore, il picollo, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con vn poco di persutto tagliato minuto minuto, per dargli odore, poi le imbandirai, e li porrai sopra vn poco di peuere, e questo è quanto a i dì da grasso, e per li giorni da magro la cuocerai in acqua con butiro fresco, e un poco di marzolino tagliato minuto, o altro farmaggio buono.

Rape sforzate, per piatti dieci.

Piglia rape numero trenta, e falle cuocere in libre tre di butiro, e poi tagliale in fette sottili, & habbi di formaggio grasso, libre cinque medesimamente tagliato in fette sottili, & habbi vna teggia, e poneli dentro vn suolo di rape, e vno di formaggio, e di butiro libre tre, e di zuccaro libre due, di cannella oncia vna, e meza, e vn quarto di peuere tràmezo, a tanti suoli quanto vorrai, e poi le farai cuocere co'l testo, ponendoli quando saranno cotte altro zuccaro, e cannella, e butiro fresco disfatto sopra, e non potendo, o non volendo fare tanta spesa cuocerai le rape arrosto, nelle bragie, e dopoi le mondarai, e le farai in fette, & anco le potrai fare in piattelli d'argento, ma sono migliori nelle teggiette di terra ben vidriate, e mettine vna picciola per piattello.

A fa-

A fare voua fritte a varij modi.

Pigliarai la patella con butiro fresco, ben disfatto, e caldo, e romperai le tue voua a vno a vno, e le frigerai in detta patella, e poi la imbandirai fino a otto per piatto, e li porrai sopra agrestio chiaro, & vno gocciolo di cannella.

Ad altro modo, pigliarai fette di pane quadre, grandette, e le porrai nella patella due, o tre alla volta doue serà il butiro caldo, e subito romperai le tue voua fresche, e ne getterai vno per ogni fetta di pane, a frigere, e poi le imbandirai a otto per piatto, ponendoli sopra zuccaro, e cannella.

Ad altro modo, pigliarai fette di formaggio grasso della grandezza che sono quelle del pane sopradetto, e le porrai a frigere nel butiro, ponendoli sopra l'oua a quel modo che si e fatto a quelle del pane, e le imbandirai, otto per piattello ponendoli di sotto, e di sopra zuccaro, e se ti greuerà la spesa, le potrai fare senza zuccaro, e specie.

Sapore di marene, ò corniali da conseruare.

Piglia le mareme, o corniali che siano ben mature, e colle mani rompilli in vna pignata, o altro vaso ben stagnato, e bene rotti che li hauerai, li metterai seco buona quantità d'agrest o nuouo se ghe ne sarà al tempo delle marene, e peuere pestio, sale assai bene, e li farai bogliere per spatio d'vn'hora, e meza, e più, poi li passarai per la stamegna che sia larghetta, e poi conseruarai il sapore in vn vaso vidriato, e quando te ne vorrai seruire, li ponerai specie, e zuccaro, a tuo giudicio, e detto sugo è buono per dare colore a molti sapori.

Pastello di pesce, ò trutta, ò carpa, ò varolo, ò luzzo intiero, ò in pezzi, ò di sturione, per lo commune.

Pigliarai il pesce ben scagliato, e lauato, e scolato da l'acqua poi farai la tua pasta con voua, sale, e butiro, ouero buon olio, e la assottigliarai, si che resti grossa mezo dito, e longa quanto serà il tuo pesce, poi hauerai peuere cannella, gengeuro, e vn poco di zaffrano che sia in tutto vna buona cucchiara, e sale, e l'inuoltarai intorno detto pesce, poi serrarai la pasta, e come la vorrai asserrare, gli metterai specie nel buco, doue si saranno cauate le interiora, e poi le serrarai in succo di naranci, o qualche fetta di naranci tagliata, e panocchie di finocchio, e olio, ouero butiro puoco, o assai, secondo lo essere del pesce, e fatto il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Ritortelli d'voua chiamati voua fritte à scartuzzo.

Piglia due voua ben sbattute con sale, e vn pochetto d'acqua fresca dentro, e gettale in vna patella picciola a cuocere con butiro caldo, tanto che il fondo della patella sia onta, e fa vna fritella che sia sottilissima, e come si incomincia à sugare, habbi formaggio buono grattato, e vn poco di peuere pesto mescolato con detto formaggio, e gettaglielo sopra, e nel mezo della frittada distẽdili vna ramicella di rosmarino tenerina, e colla spatolla và voltando detta fritada a guisa d'un zaldone, e poi la imbandirai ne i piatti con zuccaro sopra, e ne potrai metter manco di tre per piatto.

Per

Per fare ſei groſtate.

Pigliarai ſei tiellette picciole, ouero ſei piatti d'argento, e li metterai nel fondo, oncia vna di butiro per piatto, e oncia meza di zuccaro ben diſteſo. Poi hauerai 30 fettine di pane quadre, e ſottili bruſtulate, e poi fritte in vna libra di butiro, e ne porrai cinque fettine per piatto e poi hauerai meza libra di formaggio tomino ben graſſo, tagliato in fette, e le porrai ſopra il pane, cioè meza libra per piatto, e li porrai poi ſopra oncia vna di zuccaro, e due di butiro, e li darai vna buona calda col teſto, e poi eſſendo cotte li porrai dare un'altra meza oncia di zuccaro per piatto.

Le dette groſtate potrai fare ſenza le fette di pane ſeruando nel reſto l'ordine ſopradetto, & anco potrai frigere il formaggio in fette nella patella, con butiro freſco, & imbandito, ponerli ſopra zuccaro.

Per fare vna butirata.

Piglia vna tiella ouero vn piatto d'argento, e li porrai nel fondo due oncie di butiro freſco, e oncia vna e meza di zuccaro ben diſteſo. Poi hauerai ſino a otto fette di pane buffetto ſottili tagliate quadre, e le porrai nel piatto ponendoli poi anche di ſopra, oncie tre di butiro freſco, & oncie tre di zuccaro, e li darai vna buona calda col teſto, e ſarà fatto.

A fare cipolle in tiella.

Piglia le tue cipolle, e mondale, e poi falle alleſſare in acqua intiere però, e quando ſaranno cotte, le farai ſco-

are dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in una tiel a con buon'olio, le farai frigere, ponendole un testo di sopra, si che venga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli sopra un poco di pevere, & in vece dell'olio, le potrai frigere in butiro fresco, e seranno migliori.

A fare zucche fritte.

Piglia le zucolle tenere, che non siano molto grosse, e poi che le haverai rassate, e le taglierai in fette sottili, e le distenderai, gettandoli sopra del sale, tanto che pigliano un puoco detto sale, poi frigerai in olio, o in butiro secondo che vorrai, ma infarinandole però prima, e poi che seranno fritte, le imbandirai, ponendoli sopra finocchi, freschi sgranati, o agresto.

A fare fasoletti freschi in tegola.

Pigliarai le tegole de fasoletti quando sono tenerini, e tagliarai il picollo, poi le porrai a cuocere in acqua bogliente, e subito si cuoceranno, & cotto che seranno le porrai a scolare col sale sopra, poi le frigerai in olio, overo butiro, e frigendole nella patella, li porrai un poco di aceto, e pevere, e poi le imbandirai.

[illegible]retta piccola nella teggia
Olio, sugo d'agresta, latte d'amandole, cipolle, petrosello, pignoli, spetiaria e zuccaro.
Salcicciotti lib. 20
Sale lib. 1.4. Pepe onc. 2 Lardelli lib. 2

CAVI DI LATTE.

Igliarai il latte buono secondo la quantitade che vorrai, e pesi vno di latte, ne farà otto, o dieci, e lo porrai in una caldaia al fuoco chiaro, che nõ pigli il fumo, e l'andarai mescolando sempre fino a tanto che leuarà il boglio, e poi hauerai in ordine catinelle picciole, e li porrai dentro detto, latte, e lo lasciarai rafredare, e come serà freddo, farà vna telarina, laquale serà il cao di latte, laquale leuarai di sopra via, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornerai il latte al fuoco, e farai il simile cosi tre volte, perche poi non vscirà più cosa alcuna, e se vna telarina non basta nel piattello, ponigliene due, o tre, secondo che bisogna. E quando li mandarai in tauola, li porrai sopra zuccaro: E nota che il latte, non vuole essere di vacche, che siano spesche di latte, per che nasce male, e non vuole essere anco spumato il latte.

Lattemele.

Pigliarai la pãna di latte, secõdo la quantità che vorrai fare, et vno fiasco, ne farai otto, o dieci piateli, ponila in una zanzola, che habbia del lõgo, collo coperchio buso et habbi vno bastone con un tondo del capo di sotto come sono q̃lli che si fa il butiro, e menalo bene suso e giuso vn pezo, e poi caua il bastone, e lascia stare cosi vn poco, che nascerà lattemele di sopra, e cõ vna cazzola lo andarai cauando, e ponendolo in vn vaso in luoco fresco a poco a poco, cosi andarai menando il bastone più volte segueudo

l'or-

l'ordine sopra detto, perche và nascendo poi come li vorrai mandare in tauola lo imbandirai in piattelli, dandoli sopra zuccaro fino.

Mantiglia.

Bisogna hauere vna pelle di capretto scorticato a folicello, laquale con varie lauature sia ben curata, e con spiciaria nell'acqua si che pigli buono odore. Poi quando la pelle sarà in essere, e sutta, pigliarai il latte che nõ sia spanato, e lo ponerai nella detta pelle per lo buco del collo, tanto che sia più di meza, e poi legarai, e serrarai detto buco, e bisognerà trauagliare bene detto latte in detta pelle, sempre paßeggiandolo, e sgussandolo, e se serà da tẽpo di gran caldo, bisognerà farla la notte in loco fresco, et il latte di capre, & il migliore, e come l'hauerai menata vn'hora, slegherai uno de i piedi al capretto, e farai vscire suori la mãtiglia, e serà come butiro, laquale farai andar vn vaso d'acqua fresca facendone poi piattelli, con Zuccaro fino sopra.

Ma perche questa viuanda è molto difficile farne gran quantitade per vn conuito grande, darai ad intendere a ogni vno, che questa sia mantiglia, pigliarai vn terzo di latte, e due terzi di butiro, e lo porrai nella detta pelle, e la manegiarai bene, e la sbatterai tãto che'l butiro si sbiãche, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai vscire per lo piede, e ãdare nell'acqua fresca, e ne porrai fare le tre, per essere tutto d'vna vgualezza, e poiche l'hauerai concia ne i piatti, li porrai sopra zuccaro fino.

Puine di Butiro.

Piglia tre fiaschi di pãna di latte, e ponila in vn vaso al fuoco con destrezza, e valla sempre moscolando pian,

piano, ſino che lieua il boglio ſubito che comincia a bogliere habbi vn mezo bicchiero d'agreſto, e gettaglielo dentro in quà, & in la, e ſubito leualo dal fuoco, naſcer an no ſei puine, & colla cazza le cauarai, e ponerai nelle puinarolle, ò piattelli.

Vermicelli di butiro.

Pigliarai butiro freſco, e lo lauarai con acqua freſca più volte, e l'vltima lauatura ſarà acqua roſata con zuccaro. Poi hauerai vn cannone di latta, ò di legno buſo, a guiſa d'un ſcrizzotto, ma che habbi il fondo piatto con tre, ò quattro buchi dentro, poi farai il cannone quaſi pieno di butiro, e hauerai vn legno che uada ben ſerrato nel detto cannone, e lo cazzarai nel detto cannone, & il butiro vſcirà fuori per i bucchi del fondo, e ſeranno vermicelli, iquali andarai imbandendo ne i piattelli, dandoli poi di ſopra zuccaro fino.

A fare vno formaggio alla Catelana.

Piglia carne vergelata ſecondo che lo vorrai grande, ò picciol, e tagliala minuta, e quadra come è vn dado, poi mettila a bogliere in acqua, e quando ſerà quaſi cotta, la cauarai fuori, e la metterai a ſcolare farai che reſti bene aſciuta dell'acqua, e poi la ponerai in vna pignata cõ latte, e la farai bogliere e quãdo ſerà bene cotta, la farai bẽ ſcolare dal latte più che potrai poi pigliarai vna pezza bianca, e gliela porrai dentro, e la ſtruccarai molto bene, e poi la metterai in ſoppreßo con buon peſo ſopra, e ſerà fatto, e ſe li vorrai dare forma con cerchiello, o altra coſa ſtarà a te.

A fare compoſte di ſcorze di meloni, o ſcorzie di zucche, o rape, ouero perſiche integre, & acerbe,

be, da conseruare per Quaresima.

Piglia la quantità delle sopradette cose secondo il tuo parere, e mondale, e ponile ammoglio nell'aceto con sale per quindeci o vinti giorni. Dopoi le cauerai dall'aceto, e le ponerai in vn vaso con acqua, & li darai vn buõ boglio, e poi le cauerai e le getterai in vn altro vaso d'acqua fresca, & ghe le lasciarai tanto che sian raffredate. Poi li cauerai di dett'acqua, & le distẽderai sopra vn'asse, mettendoli dapoi vn'altra asse di sopra con pesi che le soppressino, e le lasciarai cosi in soppresso per vn giorno. Pigliarai poi vn vaso, & ghe le metterai dentro cõ tãta sabba che dette robbe stiano coperte, e le farai fare vno buon boglio in detta sabba, di modo però che nõ si disfacciano, e le ponerai in vna orna acconciatamente, e li getterai sopra detta sabba doue hauranno bollito, & ghe le lasciarai cosi per venti giorni. Dopoi piglierai vn'altro vaso, et le cauarai di detta orna, e le metterai dentro con mele, e sabba, e cannella, peuere, gengeuero, zaffrano, secondo la quantità, che vorrai fare, e cime d'osmarino, e saluia, e farle ribollire vn'altro poco con le sopradette cose, poi tornale in sopradetta orna col detto sapore, e seranno fatte; e se non ti graua la spesa, farai bolire questa vltima volta in mele solo.

Auertendoti che le persiche non vanno soppressate.

A fare viuanda alla Hebraica, di carne.

Pigliarai carne di vitello nella polpa libre tre, e nettale bene dalle pelegate, e nerui, e pestala minutamente. Poi habbi vna pestata d'herbe oliose, & vua passa, e un poco di specie d'ogni sorte, e metti ogni cosa insieme. Poi piglia i torli di quattro oue dure, cioè il torlo solo in

tegro poi piglia la mita della compositione sopradetta in forma di meze balle da vento, e mettili fra mezo i quattro torli sopradetti, & serale, poi in forma de vna balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con vna pesta ta d'herbe oliose, & vn poco di noce moscata, e tanto zaffrano che li dia il colore poi le imbandirai vna, o due per piattello secondo la grandezza di che le farai col detto brodo con fette di pan sotto se ghe ne vorrai.

A conseruare ceuali, & orate per Quaresima. o altro tempo.

Piglia i ceuali da mezo Settembre fino a mezo Nouẽbre, e lauali bene cosi integri, senza scagliarli, & aprili, e poi cuocili alle bragie sopra la gratella, si che non siano troppo cotti, distendili sopra vna asse con sale, e finocchi, e lasciali cosi per vna notte, poi habbi vna orna doue li conciarai dẽtro l'vno sopra l'altro, mettẽdoli però tra mezo sale, e finocchi poi li getterai sopra aceto forte, tanto che stiano coperti, puoi quãdo te vorrai seruire, li scalderai nella patella. E se per secchia di aceto li farai bolire libra due e meza di mele, e li lasciarai raffreddare prima che ghe le metti sopra, seranno assai migliori, i ceuali sono di diuerse sorti, ma per questo effetto li verzellati sono i migliori anche i letergani possono passare.

Le orate vanno lauate senza scagliare, vanno vn poco aperte tanto che li caui le budelle, e poi se li getta vn poco di sale, poi le frigerai, e le lascierai rafreddare poi che saranno fritte, poi seruarai l'ordine medesimo, che s'è detto di sopra de i ceuali.

IL FINE.

TAVOLA DELLE COSE CHE In questo Libro si Contengono.

TORTE DI VARIE, e diuersi sorti.

PASTE PER DI DI QVARESIMA, e gran vigilie, dellequali anche se ne puote seruire per tramezi ne gli altri giorni.

Mineſtre da graſſo, e da magro.

Onga-

MINESTRE PER DI DI
Quaresima ò gran vigilie, magre in tutto.

Sapori diuersi sì da grasso come da magro.

Agre-

POTACCHI BRODI.

e robba in tiella, & pignata stuffata, & in forno.

ROBBE PER ANTIPASTI; o tramezzi, come polpette, ceruellati, salciccie, dobbe, & altre simili, come di sotto appare.

Gelatine diuèrse.

A fare Salami.

In-

Trattati di peſce.

Voua

LATTICINI.

IL FINE.